

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાંનો તથા મીઠાઈ મળી

૨૦૫૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.

રચનાર

મરહુમ બાઇ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી

વાહાડીયા.

આવૃતી ૩ જી.

(ભાગ ૨ જો).

મુંબઈ:

જામે જમશેદ પ્રીંટીંગ વર્કસ, બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોર સ્ટ્રીટ, કોટ,
મધે માણેકજી નવરોજી પ્રીંટરે છાપ્યું છે અને મેનેજર મી૦ જાલ
જાંહગીર મરઝબાને મેસર્સ જે. બી. મરઝબાનની કુંપની
માટે બેલાર્ડ હાઉસ, મેંગલોર સ્ટ્રીટ, કોટ, મુંબઈ
મધેથી પ્રગટ કીધું છે.

સાંકળીઉં.

ભાગ ૨ જો.

પાટીયેા સરકામાં તાજી તથા સુકી માછલીનેા.

તાજા સેાજા છમણુા જોડી ૧, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી નવટાંક, સેાજો સરકેા પાઇંટ ૦ાા, કેાથમીર ઝુડી ૩, લસણુ કડેા ૧, સુકાં મરચાંની ભુકી તેાળેા ૧, આખું જીરૂં તથા દળેલી હળદ દરેક તેાળેા ૦ાા, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

છમણુાને સમારી કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્યા પછી ચેાખાનેા આટેા લગાડીને સેાજી ધેાવી. કેાથમીરના કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઇ ધેાઇને કેારડી કરવી. કાંદા તથા લસણુને છેાલવું. પછી બધા સામાનને બારીક પીસી એક તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી તથા સરકા સાથે ભેળીને તેમાં માછલીની કટકીઓને બરમેાઠી ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી જરા વખત પછી તપેલી ઉચકીને હલાવવી અને પાટીયેા તદન સુકેા થાયને ઉતારવેા. બીજી કેાઇપણુ જાતની તાજી માછલીનેા પણુ એમજ પાટીયેા બનાવવેા. સુકી માછલી અથવા સુકા બુમલાનેા એ રીતે બનાવેલેા પાટીયેા બે ચાર દાહડા સુધી બીગડતેા નથી. પણુ સુકી માછલીને પેાચી થાય ત્યાં સુધી ગરમ પાણીમાં ભીનવ્યા પછી તેનેા પાટીયેા કરવેા. મેાટા તાજા એક છમણુાને સમારી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા બાદ કાપેલી કટકીઓ એક રતલ થાયછે.

પાટીયેા સુકા બુમલાનેા સરકામાં.

સેાજા નવા મેાટા સુકા બુમલા ૨૫, લસણુ વચલા કડા ૨, સેાજો સરકેા પાઇંટ ૧, ઘી તથા સેાજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, ધાંણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, ચીચેારા કાઢેલી આમલી નવટાંક, લીલી હળદ સેાપારી જેટલેા ગાંગડેા, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૮–૧૦.

કેાડીનાં વાસણુમાં આમલીને સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચેાળીને ડેાહરૂં કાઢી લઇ છુંછેા ફેંકી દેવેા બુમલાને સમારી સાફ કરી થંડાં પાણીથી સેાજા ધેાઈ કેારડા કરીને બબે કકડા કાપી નુછીને કેારડા કરવા. લસણુને છેાલવું. કુમળા ડાંડા સાથે કેાથમીરનાં પાદડાં રાખી એ તથા મરચાંને ધેાઇને કેારડું કરવું. પછી બધા મસાલાને પીસી તેમાં નીમક ભેળીને પછી તેમાં બુમલાના કટકા મેળવી તદન કલઇ

ભરેલી તપેલી યા માટીનાં સેાજાં વાસણમાં ઘી તેલ બેઉ સાથે કકડાવી તેમાં સંડોવેલા બુમલા મસાલા સાથે નાખી આમલીનું ડોહરૂં રેડી ચુલે ધીમા આંચે ઉઘાડું મુકી અવાર નવાર અમચ્ચ કરવી અને પાટીયેા તતરીને સુકેા થાયને ઉતારવેા. એ પાટીયેા પાંચ છ દાહડા રહી શકેછે.

પાટીયેા સુકી માછલી; બુમલા; છેાલા અથવા લેવટાનેા.

સુકા છેાલા અથવા કોઇબી જાતની સુકી માછલીનેા પાટીયેા કરવેા હેાયતેા માછલીના કટકા કાપી તેને અથવા સુકા કેાળંમીના છેાલાને કકડતાં પાણીમાં થેાડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી સેાજુ ધેાવું. પછી આએ ચેાપડીમાં પાટીયેા કેાળમીનેા સાધારણછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનેા બીજો બધેા સામાન લેવેા, ફકત તાજી કેાળમી લેવી નહી, તેમજ એમાં નીમક પણ નાખવું નહી અને તેમાં લખેલી રીતે એનેા તતરેલેા રેાટલી સાથે ખાવાનેા અથવા રસવાળેા ખીચડી સાથે ખાવાનેા જેવેા ગમે તેવેા પાટીયેા કરવેા. મીઠેા પાટીયેા કરવેા હેાયતેા એક તેાળેા ગેાળ યા ખાંડ નાખવી. સુકા બુમલાનેા અથવા લેવટાનેા પાટીયેા હેાયતેા તેને કકડતાં પાણીમાં બેાળી રાખવું નહી, સમારીને બુમલાના કટકા કાપવા અને લેવટાને આખાજ રાખી સેાજુ ધેાઇને એમજ લેવું અને લેવટાનેા પાટીયેા ઉપર પ્રમાણે કરવેા. પણ સુકા બુમલા તથા છમણાનેા જુદેા જુદેા અથવા બેઉનેા સાથે પાટીયેા કરવેા હેાયતેા તેમાં બીજો બધેા સામાન ઉપર મુજબનેા લેવા ઉપરાંત છેાલેલાં રાતાં કેાહેાળાના થેાડા કટકા તથા વસઇનાં મેાટાં પાકાં બે કેળાંને છેાલી કાતરીએા કાપી તે પણ માહે નાખીને મજાહનેા તતરાવેલેા ધીપર બનાવેલેા એ પાટીયેા સારેા લાગેછે. સુકા બુમલા છમણાનેા ભાજીમાં પાટીયેા કરવેા હેાયતેા આએ ચેાપડીમાં પાટીયેા ભાજી અથવા બીંડામાં કેાળમીનેા છાપેલેાછે તે મુજબનેા સામાન લઇ ભાજીમાં પાટીયેા કરવેા, બીંડા લેવા નહી.

પાટીયેા સંડેાવેલેા; તાજી કેાળમી; અંબાર; તાજા લેવટા અથવા લેવટીનેા.

કેાટળાં કાઢીને સમારેલી કેાળમી; અંબાર; મેાટા લેવટા અથવા લેવટી એમાંનુ જે એક હેાય તે રતલ ૦॥।, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી તથા સેાજું મીઠું તેલ દરેક શેર ૦।, ચાેચેારા કાઢેલી આમલી તેાળા ૨,

કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, મોટાં સુકાં મરચાં ૪–૫, લસણનો કડો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરૂં; દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમી અથવા મોટા લેવટા હોયતો તેને વજન સર નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવું. અંબારને સમારવી અને લેવટી હોયનો તેને ચુંટીને સોજી કરવી અને એ બેઉને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખવું. તે પછી જે હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સૌજુ ધોવું. એ રીતે નીમક લાગે તેટલા વખતમાં લસણને છોલવું. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી એક ઝુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદાં રાખવાં અને બાકીની કોથમીરનાં કુમળાંડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઇ નવટાંક કાંદાને છોલીને તેની સાથે ડાંખળાં સાથની કોથમીર, મરચાં તથા લસણ પીસી તેમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં, હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી તેના બે ભાગ કરી એક ભાગમાં પાટીયા માટે નીમક લગાડયા પછી ધોઇને જે એક ચીજ તૈયાર કીધી હોય તેને ખરમોટવી એટલે હાથ વડે મસાલામાં ભેળવી. ત્યારબાદ બાકીના બધા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પહેલે તેલ નાખીને ચુલે મુકી તે ઘણું બરાબર કકડેને તેમાં ઘી નાખવું અને તે પણ કકડે પછી માહે કાંદા નાખી લાલ તળી પેલા બાકીના અડધા મસાલાને અંદર નાખી ચમચે ભેળી જરા તળીને ઉતારી પાડી તેમાં પેલી મસાલામાં સંડોવેલી જે એક ચીજ હોય તે તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવી પાછું ધીમી આંચે મેલી આમલીના કટકા કરીને તે છુટા છુટા મુકી પેલાં એક ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઉપરથી છાંટવાં અને કોળમી હોયતો તે ચરે તેટલું ખપતું પાણી નાખવું, પણ લેવટા હોયતો સેજ પાણી રેડવું અને અંબારમાં ઢાંકણ પર પાણી આપી કદાચ જરૂર હોય તોજ તે અંદર નાખવું, પણ લેવટીમાં તો ઢાંકણ પરજ પાણી આપી અંદર મુદલ નાખવું નહી. પછી પાટીયો ચરી તતરેલો ઘી પર થાયને ઉતારવો.

પાટીયો સંડોવેલો તાજી માછલીનો.

સમારેલા તાજા છમણાની કટકીઓ; કુમળી રામસની કટકીઓ અથવા બોઇ માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, ઘી તથા

કાંદા દરેક શેર ०ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, લસણનો નાનો કડો ૧, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, ગોળ તોળો ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી છમણા હોયતો તેની જરા ભરેલી કટકીઓ કાપવી, રામસની કટકીઓ લેવી, બોઇ હોયતો તેને સમારી પેટું ચીરી તેમાંનું બધું તથા ચુંઇ કાઢીને સાફ કરી નાની હોયતો આખીજ રાખવી અને મોટી હોયતો બબે કટકા કાપી એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે ઉપલે વજને લેવું અને તેને બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી ધોવી. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ચોળીને પછી બરાબર નીચવીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. એ રીતે માછલીને નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને બારીક કાપવું અને બાકીની દોઢ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઇ તેને બાકીનાં મરચાં સાથે પીસી એ પીસેલાં તથા કાપેલાં કોથમીર મરચાં સાથે બીજો બધો મસાલો તથા ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળવી તેમાં ધોયલી માછલીને હાથ વડે સંડોવવી એટલે મસાલા સાથે ભેળવી. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં લસણ વધારી એક પાશેર પાણી રેડી ભેળીને પછી માહે માછલી મુકી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને એક ફકરો પડેને આમલીનાં ડોહરાંમાં ગોળ પીગળાવીને તે ફરતું તપેલીમાં રેડી બળતું જરા ધીમું કરવું અને માછલી ચરી સેજ રસ સાથનો પાટીયો થાય ને ઉતારવો. ગમેતો આમલી દોઢ તોળોજ લઇને તેને અડધા પાશેર સરકામાં ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીંજવી રાખી તેનું ડોહરૂં કાઢી તેમાં ગોળ ભેળીને તે રેડવું. સમારીને ચુંઇ તથા પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખ્યા પછી કાપેલા મોટા એક છમણાના કટકાનું વજન એક રતલ થાયછે.

પાટીયો સાંધનો.

સાંધનાં પાંખ પુછડાંને છરાથી ભાંજીને કાઢી નાખી એક તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં એક નાનો ચમચો ભરી નીમક નાખી માહે સાંધ

નાખી ઢાંકીને ખુબ ઉકાળવી. સાંધ બરાબર બફાશે ત્યારે તેનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે. પછી કાઢીને છરા વડે કોટળાં ભાંજી અંદરનું માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા અને પાટીયો કોળમીનો સાધારણમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બદલે એ સાંધનાં માસનો પાટીયો કરવો.

પાટીયો સાંધ્યાંનો ભરૂચનો.

કોળમી જેને ભરૂચમાં સાંધ્યાં કહેછે તે ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી રતલ ૧, સુકા તથા લીલા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, સોજું મીઠું તેલ શેર ૦ાા, આખું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કુમળાં પાદડાં સુધાંનુંજ લીલું લસણ તોળા ૨, સુકું લસણ; લીલી હળદ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના દાંણા તોળો ૦ાા, લીલાં મરીના દાંણા ૩૦, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૬, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, નીમક ખપ મુજબ.

સમારેલી કોળમીની અંદર કાળા જાદા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોવી. ભાજીને ધોઇને બધાં પાદડાં કાઢવાં. લીલાં લસણ તથા લીલાં મરીને ધોઇને બારીક કાપવું. સુકાં લસણને છોલી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. કોથમીરને ધોઇને પાદડાં કાઢી તેને બારીક કાપવાં અને તેનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે સુકાં મરી, લીલી હળદ, જીરૂં તથા લીલાં સુકાં મરચાંને બારીક પીસી તેમાંથી અડધો મસાલો જુદો કાઢી બાકીનામાં કોળમીને ખરમોટી એક સોજી તપેલીમાં ઘી તથા તેલ બેઉ અડધું બરાબર કકડાવીને તેમાં એ ખરમોટેલી કોળમી મસાલા સાથેજ નાખીને બરાબર તળવી. ત્યારબાદ સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી સાફ તપેલીમાં બાકી રહેલાં ઘી તથા તેલને બરાબર કકડાવી તેમાં કાંદાને અર્ધકચરા તળવા, લાલ કરવા નહી અને તેમાં બાકી રહેલો પીસેલો અડધો મસાલો, દલેલી હળદ, લીલાં મરી, લીલું તથા સુકું લસણ સઘળું નાખી તળીને માહે ઘી તેલ સુધાંજ તળેલી કોળમી નાખી ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાં તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઢાંકવું. પણ અવાર નવાર

ઉંખાડીને ચમચ કરવી. પછી એક પાશેર ગરમ પાણી રેડી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને કોળની બરાબર ચરી પાટીયો ઘી પર આવેને ઉતારવો. એ પાટીયો સાધારણ કોળમીના પાટીયા જેવા નહી પણ તદન જુદાજ ટેસ્ટનો મજાહનો લાગેછે. લાલાં મરી નહી હશેતો ચાલશે. તેલ પસંદ નહી હોયતો બધું ઘી લેવું. ઘણી મોટી કોળમી નહી હશેતો સાધારણ કોળમી પણ ચાલશે પણ તે જલદી ચરશે માટે પાણી ઓછું લેવું.

પાપડ.

અરદની દાળ પાયલી ૧, નીમક ટીપરી ૧, સનચોરો (પાપડખાર) શેર ૦॥, આખું કાળું જીરૂં તથા આખાં કાળાં મરી દરેક શેર ૦।, મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી કરીને દલવી. સનચોરાને ઠીકરાંપર ભુંજી બારીક છુંદી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણી સાથે નીમક તથા સનચોરો ભેળી ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ગાળીને થંડું પાડવું. જીરાંને છુંદી ભુસું ઉફણવું અને મરીને છુંદવાં અને સોજી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં આટા સાથે મેળવીને પછી આટાનો ઢગળો કરીને વચમાં ખાડો પાડી તેમાં પેલું થંડું પાડેલું પાણી રેડી થોડું પાણી રેહવા દેવુ અને પછી ખપ પડેતો તે પણ લેવું. પછી આટાને ઘણો કઠણ બાંધી તેના બે ગોળા કરવા અને પથરની મોટી ખલમાં એક ગોળો નાખી તેને મીઠું તેલ લગાડતાં જઈ તળે ઉપર કરતાં રહી લાકડાંનાં ખાંડણ્યાંથી લગભગ ત્રણસો વખત તેની ઉપર ખાંડણ્યું થોકીને ખુબ ચુંદી એ પ્રમાણે બાકીના અડધા આટાને પણ તૈયાર કીધા પછી તેને ખેંચીને સરખા ગોળ વીટા કરી જેટલા નાના મોટા પાપડ કરવા હોય તેટલી કાતરીઓ કાપી ખુનચીને ઉલટી મુકી તેનાં તળીયાંને તેલ લગાડી ઘણાજ પતળા સરખા ગોળ પાપડ વેળણથી વણી તડકાંમાં સાદરી ઉપર મુકવા અને સુકાયને દસ દસની ચોડ કરી તેની ઉપર વેળણ ફેરવીને પછી ભરી રાખવા. ખપ પડે લારે ઇંગાર પર ભુંજવા અથવા પેણામાં ઘી કકડાવીને તળવા. તીખા પાપડ જોઈતા હોયતો સુકાં મરચાંની પાશેર ભુકી નાખવી.

પાપડી ખારી.

ઘરનો દલેલો એક ટીપરી ઘઉંના મેદાને ચાળી તેમાં ઘી તોળા બે તથા વાટેલું નીમક પોણો તોળો ભેળી વણાય તેવો કઠણ આટો પાણીથી બાંધી ખુબ ગુંદીને તેના મોટા અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી સાટો છાંટીને તેની પતળી ગોળ પાપડી વણવી. પછી પેણામાં ઘી બરાબર કકડાવીને તેમાં સમાય તેટલી પાપડી પાશે પાશે મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ લાલ કકરૂં તળીને આંધરાંની ચમચે કાઢવી.

પાપડી ખારી પડની.

પફપેસ્ટમાં લખ્યા મુજબના મીલના પેહલાં નંબરના સેકીને સુકા કીધેલા એક રતલ આટામાં બારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળો તથા પાંચ તોળા ઘી ભેળી પાણીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદવો અને ટેબલની ઉપર અથવા મોટા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એવોજ બીજો ઘઉંનો આટો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી ઘણો પતળો વણી તેની ઉપર ઘી ચોપડી એવોજ આટો છાંટીને પછી તેનો ગોળ વીટો વીટાળી લઈ તેને ખેંચીને લાંબો કરીને પછી તેના ઝીણાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કાપવા અને કાપેલા છેડા બેઉ બોરદુ પર આવે તેમ ગોળાને દાબીને ચપટા સરખા ગોળ કરી સેજ સાટો છાંટીને તે પર મુકી સરખી ગોળ પતળી પાપડી વણવી અને મોટા ઉંડા પેણામાં પૂરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશે પાશે સમાય તેટલી પાપડીઓ મુકીને કકરી ફીકી લાલ તળવી. એ પાપડી ઘણી મજાહની પડની થાયછે.

પાપડી મીઠી.

ઉપર ખારી પાપડીમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો એક ટીપરી મેદો લઈ તેમાં બે તોળા ઘી તથા એક પાશેર મેદા ખાંડ ભેળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ગુંદીને તેમજ પાપડી વણીને તેજ રીતે તળવી. વધારે સારી પાપડી કરવી હોયતો આટામાં નવટાંક ઘી, તાજાં ચાર ખડાંની દાળ તથા ઉપલાંજ વજનની ખાંડ ભેળી એળચીના દાણા તથા કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦ા ને વાલ પાંચ લઈ બેઉને ખોખરૂં કરી તે નાખી દુધથી આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યાબાદ ઉપર મુજબ એ આટાની ૪/, પડી વણી જરા વધારે ઘીમાં કકરી તળવી.

પીચ; ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત.

પીચની છાલ હાથવડે છોલી શકાય નહી ત્યારે તેને એક વાસણમાં મેલી તે બરાબર ડુબે તેટલું કકરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એકુ મીનીટ થાયને માહેથી એક પીચ કાઢીને છોલી જોવું અને તેની છાલ સેહલાઇથી હાથ વડે નીકળે કે તુર્તજ એક સોજાં ઓયાંમાં બધું નાખ્વું અને પાણી નીકળી ગયા પછી હાથથીજ છાલ છોલવી. એ રીતે ઘણી સેહલાઇથી જલદી છોલાયછે. ઍપ્રીકોટ યા એવાંજ બીજી પતળી છાલનાં વેલાતી ફળની છાલ પણ પીચની માફક છોલાયછે. ટામેટાંની છાલ પણ ઉપલી રીતે પીચનીજ કાની છોલવી.

પીચ કૉબ્લર.

સારી જાતનાં પાકાં પીચ લેવાં અને તેને પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને હાથ વડે ઉભા બબે કટકા કરી માહેથી ઠરીયા કાઢીને જુદા રાખ્વા અને તે પછી પીચને તોળી એક રતલ લઇ તેમાં સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક રતલ તથા નાના ચાર ચમચા ભરી પાણી રેડી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખ્વી પેલા જુદા કાઢેલા ઠરીયા પણ માહે નાખ્વીને ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી તેમજ પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર તેમાં લાકડાંનો ચમચો યા તદન કલઇ ભરેલી નાની ચમચ ફેરબ્યા કરવી અને અંદર ફીણ આવી શીરો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખ્વા અને એ મુરબ્બો સમાય તેટલાં એક ઉંડાં પુડીંગ દીશની ઉપર મુકાય તેટલો પફપેસ્ટ પાઇનો લખેલોછે તે મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો બનાવવો અને એ મુરબ્બાને દીશમાં ભરી કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પેસ્ટને તે પર બરાબર વળગાવવો. કારણ અળગો રહેતાં ભુંજાતી વેલા અંદરથી શીરો બાહેર નીકળી જાયછે. પછી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ મજાહનું થાયછે. મોટાં પોણો દજન અને નાનાં સવા દજન પીચનું ઉપર મુજબ છોલીને ઠરીયા કાઢયા પછી વજન એક રતલ થવા જાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું.

સોજું દુધ શેર ાા, સોજું માખણ શેર ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, અનેનાસના મુરબ્બાના

ઝીણા કાપેલા કટકા તોળા ૧૫ તથા તેની સાથનો શીરો, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦।, તાજાં ઈંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પાગળાવી ગાળીને માહે માખણ નાખી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી જરા જરા કરી બધું આટામાં રેડી ચમચાથી બરાબર મેળવી ગાંગડો થવા દેવો નહી. પછી પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને તપેલીની બોરદુપર આટો વળગે નહી ત્યારે ઉતારીને તેમાં અકેક પછી બધો સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેની ઉપર ભીનવેલું સોજું સફેદ જાડું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને માહેથી પુડીંગ કાઢી ગમેતો અમસું ખાવું અથવા સૉસ અનેનાસનો લખેલાછે તે બનાવીને પુડીંગ ઉપર રેડવો. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ અનેનાસનું ર જું.

સોજાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખને બરાબર કાપી કાઢીને પછી દોધી ખમણવાની ખમણીથી ખમણવું અને ખમણેલું અનેનાસ તથા તેમાંથી નીકળેલો રસ બધું સાથેજ તોળીને અડધો શેર લઇ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો શેર ભેળવી. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૌઅર બરાબર ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) અથવા તોળેલા ચાર તોળા લઇ તેમાં થોડું થોડું કરી નાના છ ચમચા થંડું પાણી સારીકાંની મેળવીને પછી ખાંડ સાથનાં અનેનાસમાં ભેળી તદન કલાઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી કઠણ નહી પણ બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી અનેનાસની મેળવણીમાં બરાબર મેળવી એક નાનાં ઉંડાં પાઇદીશને યા કલાઈ ભરેલી નાની વાટીને જરા માખણ ચોપડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરવી. કારણ એ પુડીંગ ભુંજાતાં ઉપસેછે. પછી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠી યા

તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર ફીકા લાલ રંગનું ભુંજવુ. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે, પણ અનેનાસનો સેજ ખટાસ લાગેછે માટે ગમેતો ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે નાખવી.

પુડીંગ અપ્તન.

સોજા મોટા દાંણાના સાગુ ચોખા રતલ ૦।, સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજાં મોટાં પાકાં સપરચન ૨, ખમણેલું જાયફળ ૦॥, સોજું દુધ તથા માખણ ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી ઘણી પતળી કાતરીઓ કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખવો. સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણી ભરતાં દીશ અડધું ખાલી રેહ તેટલાં એક પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને દીશના અડધા ખાલી ભાગમાં રેહ તેટલાં દુધને કકરા પાડીને ઉપરથી રેડી તેમાં હઢી તોળા માખણ નાખી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને ગરમ યા થંડું ખાવું.

પુડીંગ આઇરીશ.

સોજું માખણ રતલ ૧, પાંઉનું બારીક સુકું કીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, બદામની બીજ તથા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦।, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, તજ વાલ ૫, તાજાં ઇંડાં ૮, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલી જરા ગોલાબમાં બારીક પીસવી. એળચી, જાયફળ તથા તજને બારીક છુંદવું. પછી બધો સામાન સાથે ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં બાંધીને અથવા દીશમાં ભરીને બરાબર કઠણ બાફી એમજ ખાવું અથવા થંડું થાયને જાદી કાતરીઓ કાપીને થંડી ભઠ્ઠીમાં જરા ભુંજવું. વધારે બ્રૅંડી પસંદ નહી હોયતો થોડો નાખવો, તેમજ તજનો ટેસ્ટ પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

પુડીંગ આરારૂટનું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૧૨, સોજો આરારૂટ રતલ ૦।, કઠણ માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આરારૂટનો સેજભી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પાશેર થંડાં દુધમાં ચમચાથી બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડી આરારૂટ હેઠે ઠરી જાય છે માટે પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને એક માણસે તેમાં જરા જરા દુધ રેડતાં જવું અને બાજાં માણસે ચમચાથી મેળવતાં રેહવું. પછી માહે પેહલે દાળ અને પછી બધો સામાન ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ ઇટૅલ્યન.

ફ્રેંચ રોલની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ાા, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦।, સોજાં પાકાં મોટાં સપરચન ૨, શૅરી લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૮, માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

સપરચનને છોલી વચમાનો ગાંઠ કાઢી નાખીને બાકી રહેલાંની પતળી કાતરીઓ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પછી ક્રીમમાં પાશેર ખાંડ નાખી ચુલે જરા પીગળાવીને ઉતારી થંડું પડેને તેમાં ઇંડાં ભેળી રોલની કાતરીઓ ઉપર રેડવું અને એ બધું તથા સપરચન સમાય તેટલાં પાઈ દીશને પુરતું માખણ લગાડી ૦। ઇંચ પતળો માખણનો પફપેસ્ટ બનાવી દીશની અંદરથી તે કીનારી સુધી મુકીને પછી કીનારી સરખી કાપવી. ત્યારબાદ દીશમાં હેઠે સપરચનની કાતરીઓ મુકી તે પર બાકી રહેલી ખાંડ ભભરાવી વાઇન રેડીને ઉપર મુરબ્બો પાથરી છેલ્લે ક્રીમવાળી મેળવણી નાખીને જરા ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. વાઇનનો શોખ નહી હોયતો જરા ઓછો નાખવો.

પુડીંગ ઇંડ્યન.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, આખાં ત્રણ ઇંડાંનાં વજન જેટલો કૉર્નફ્લૉઅર, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

માખ્ખણમાં ખાંડ ભેળીને ખુબ ઘુંટયા પછી ઇડાંને ભાંગી દાહવી તે મેળવી કૉર્નફ્લૉઅર તથા બીજો સામાન નાખી બરાબર એક રસ કરી રકાબીઓને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. પછી તેની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ યા જૅલી લગાડવી અથવા સૉસ વાઇનનોછે તે બનાવીને તેની સાથે ખાવુ. ગમે તો પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલઇ ભરેલી વાટી કે લંગડીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. કૉર્નફ્લૉઅર Brown & Polson નો લેવો.

પુડીંગ ઇડાંનું.

સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦।।, તાજાં ઇડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, એળચી ૧૦, લવંગ ૫, તજનો કકડો ઈંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉ નો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીને સોજી કોરડી પોહોળી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકવી અને ખાંડ બરાબર લાલ થાયને માહે પોણો શેર પાણી રેડી અડધા શેર જેટલી ખાંડ નાખી તેનો શીરો થવા આવે તેટલાં ઇડાંની ચાર દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવી મોટાં ઇડાંનાં કોટળાંનાં તળીયાંમાં રાઇના દાણા જેટલો છેડ પાડી તેની ઉપર આંગળી દાબીને પછી એ કોટળાંમાં દોહવેલી દાળ ભરવી અને શીરો જરા ટાઇટ થાયને ચુલેજ રાખી તપેલાની ઉપર જરા દુરથી દાળ ભરેલું કોટળું ધરીને દાબેલી આંગળી ખીસાડીને શીરાની ઉપર કોટળું ફેરવવું. જેમ કરતાં ઇડાંમાંની નીકળેલી દાળ સેવ જેવી થઇને શીરામાં બંધાશે, તેને ચમચના ડાંડાથી ફેરવી પાંચેક મીનીટમાં ઉતારી તેમાં દોઢ ચમચી વૅનીલા ભેળવું અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ ડીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરી થંડું થાયને ઇડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી સફાઇથી ડીશમાંની મેળવણીની ઉપર પાંથરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પછી દુધમાં બાકી રહેલી બે દાળ, ખાંડ, તજ તથા કૉર્નફ્લૉઅરને બરાબર મેળવી ચુલે ઘુંટી ધાડા દુધપાક જેવું કસ્ટર થાયને તજ કાઢી નાખી એળચી લવંગને બારીક છુંદીને તે તથા બાકીનું વૅનીલા ભેળીને પુડીંગ સાથે ખાવું.

પુડીંગ ઇનવૅલીડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલક ટેબલસ્પુન ૧ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળો ૧, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મીલ્કને એક પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તેમાંથી આટામાં એક નાના ચમચા જેટલાં એ મીલ્કને મેળવીને પછી બધું મીલ્ક માહે ભેળી ચુલે ગરમ કરીને ઉતારવું અને અંદર ખાંડ તથા નીમક મેળવી પાછું ચુલે મુકી ત્રણ ચાર મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દાળને સારીકાની દોહવીને તે ભેળી સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી હલકે હાથે મેળવણીમાં તે મેળવવી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમી ભઠીમાં અથવા ચુલાની ઉપર બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ઍડીલેડ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૬, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કડણ કફ ચઢાવવો. પછી સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી તથા લીંબુની છાલ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં માખણ તથા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ રેડીને જરા જરા કરી બધો આટો મેળવી થંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર નાખી થોડાં કપને બરાબર માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

પુડીંગ ઍમ્પ્રૅસ.

રાંધવાના ચોખા રતલ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, કોઇ પણ જાતની જામ; લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા રાંધી ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢીને પછી તપેલીમાં નાખી દુધ રેડી હંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને માખણ મેળવી જરા વારે ઉતારી થંડું થાયને ઇડાં ભાંજી દાહવીને તે ભેળવાં. ત્યારબાદ પફપેસ્ટ પાઇનો માખણનો એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો બનાવી એક પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઉપરની કીનારી સરખી કાપીને પછી ઉપલી ચોખાની મેળવણીનું એક પડ મુકી તેની ઉપર જામ પાંથરી દીશ ભરાય ત્યાં સુધી એમ અવાર નવાર મુકી છેક ઉપર ચોખાની મેળવણીજ મુકવી અને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજીને એમજ ગરમ ખાવું. પણ થંડું થયા પછી ઉપર કોઇ પણ જાતનું પતળું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને રેડવાથી વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ ઍલબની.

વલાતી આલુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, સ્પંજ કેકનાં ઘણા ઝીણા કકડા તોળા ૧૮, વલાતી સુકાં ચૅરીસ તોળા ૧૫, સેાજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨ાા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, વૅનીલા તથા લીંબુનું ઍસૅન્સ દરેક ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજી એક ચમચા દુધ સાથે ખુબ દાહવવાં અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી એક કકરો પાડી ઉતારીને થંડું થાયને દાહવેલાં ઇડાંને તેમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળને ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી એ વાસણને બીજાં થંડાં પાણીના વાસણમાં મુકી થંડું થવા દેવું. પછી અડધો પાશેર કકડતાં પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ પીગળાવી તેમાં બ્રૅંડી ભેળી થંડાં થયલાં દુધમાં મેળવીને પાછું થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાએ ઘુંટયા કરવું. પછી ચૅરીસના બબ્બે કકડા કરવા અને આલુના ઠરીયા કાઢવા અને એ બધું ઉપલી મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બરાબર ભેળી એક મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને સૉસ ઍલબની તૈયાર કરી પુડીંગ બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને પુડીંગ કાઢી તેની ઉપર એ સૉસ રેડવો. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે.

પુડીંગ ઍમ્રીડે.

તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, સોજા જીરાસાલ ચોખા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ખાંડ શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૦ાા,

તાજાં ઇડાં ૨, માખણ; પાંઉના ગરની પતળી કાતરીઓ તથા કોઇપણ જાતની મારમેલેડ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી ધોઇને અડધા પાશેર દુધમાં પાંચ ૭ કલાક ભીનવી રાખવા પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડવું. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ અર્ધકચરા રાંધી ઓસાવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી એક પાશેર દુધ સાથે ચુલે ધુંટી ઘટ થાયને ઉતારવું. પછી બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં પેહેલે રાંધેલા ચાવલનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તાપીયોકા પાંથરી તેની ઉપર મારમેલેડનું પડ કરી છેલ્લે ઉપર સફાઇથી પાંઉની કાતરીઓ ગોઠવવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકી રહેલાં દુધમાં ભેળીને દીશમાં મુકેલાંની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવું.

પુડીંગ અંજીરનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્બ; રતલ ०॥, સોજાં મોટાં પાકાં અંજીર; છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ०।, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૧, સોજું દુધ શેર ०॥, તાજાં ઇડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને છોલી તેના ઝીણા કકડા કરી તેમાં માખણને બરાબર ભેળવ્યા પછી બીજો સામાન ભેળી ઇંડાંની દાળને દોહવી તે નાખી સફેદીને કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળવી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ કમ્બરલૅંડ.

સુકાં પાંઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્બ; કરંટ દરાખ; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા છોલેલાં સપરચનના કકડા દરેક શેર ०॥, ઑરેંજ અથવા માલ્ટાંનો શીરા વગરનો મુરબ્બો તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૬, જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળને છુંદવું. સપરચનને ઘણું બારીક કાપવું. મુરબ્બાને બારીક કાપવો. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઈને કોરડી કરવી. ઈડાંને ભાંજી ખુબ દોહળવાં. પછી માખણમાં ખાંડ ભેળી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અનેનાસનાંમાં લખ્યુંછે તે મુજબ બાફીને સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ ક્વીકલાઇમ.

તાજાં ઈડાં ૬ ની સફેદી, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, ગોલાબનું તથા બદામનું ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૫, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી એ મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલું ઉંડું પાઇંદીશને યા કલઈવાળી વાટીને જાડું માખણ ચોપડી તેમાં ભરી ચુલે મુકી ઉપર સાફ ઠીકરૂં ઉલટું ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખવા અને ઉપરથી બરાબર લાલ ભુંજાયને સંભાળથી પુડીંગ આખું કાઢવું. એ પુડાગ મજાહનું લાગેછે અને ખાવામાં હલકુંછે. પણ સેજ વખત રાખ્યાથી ઉપસેલું બેસી ગયાથી ખાધામાં સારૂં લાગતું નથી માટે ગરમજ ખાવું.

પુડીંગ ક્વીન.

સ્પંજ કેકનો ભુકો અથવા સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ રતલ ૦।।।, સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦।।, માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૦।।, સોજું દુધ શેર ૦।।।, તાજાં ઈડાં ૩, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, રાજબરી અથવા બીજી કોઇપણ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઈડાંને ભાંજી દાળને દોહવી દુધમાં એ, માખણ, ઍસૅન્સ તથા છુંદેલી ખાંડ ભેળી તેમાં સ્પંજનો ભુકો અથવા પાંઉનું ક્રીમ બરાબર મેળવી એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા કેકના ગોળ દાબડામાં હેઠે તેમજ ફરતું માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

મુજબ લંગડી યા વાટીમાં માખણ લગાડેલું કાગજ હેઠે તેમજ ફરતું મુકી તેમાં ભરી ભુંજીને પછી ઉપર જામ ચોપડવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં મેદા ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને એ આઇસીંગને જામની ઉપર પાંથરી સુકાવા માટે પાછું થંડી ભઠી યા તંદુરમાં મુક્યા પછી કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કવે.

તાજાં ઇડાં ૨, આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાજ વજનનું સોજું માખણ, આખાં ૧ ઇડાંનાં વજન જેટલી છુંદેલી ખાંડ, રાજબરી જામ અથવા જૅલી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, કારબોનેટ ઑાવ સોદા ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં અને માખણમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં દોહવેલા ઇડાં તથા જામ યા જૅલી ભેળી આટો નાખી બરાબર મેળવી છેલ્લે સોદા નાખી એ મેળવણી ભરતાં ઉપરથી ત્રણ આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજી સૉસ મીઠા અથવા સૉસ વાઇનના સાથે ખાવું અથવા ગમેતો અમથું ખાવું. પુડીંગ ક્વીનમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

પુડીંગ કસ્ટર્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦I, તાજાં ઇડાં ૬, કડવી બદામની બીજ ૬, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ૦I ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ વણી એક પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપવી. બદામની બીજને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દુધને ત્રણ કકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં ઇડાં તથા બાકીનો સામાન ભેળી દીશમાં પફ પેસ્ટ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગ બાફવું હોયતો પફ પેસ્ટ બનાવવો નહી, પણ ઉંડાં વાસણને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું.

પુડીંગ કસ્ટરનું ભુંજેલું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડમીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, ખાંડ શેર ०।, તાજાં ઇંડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ તથા પફ્‌પેસ્ટ પાઇનો ખપ મુજબ.

મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડું પાણી બરાબર મેળવી ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી કીનારી સુધી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ ચોપડવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ્‌પેસ્ટ પાઇનો છાપેલોછે તેવો ०। ઈંચ જાદો પફ્‌પેસ્ટ બનાવી દીશમાં કીનારી સુધી પાંથરીને પછી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપી કાઢીને અંદર મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ०॥, ફ્રેંચ રોલ રતલ ०।, ખાંડ શેર ०।, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧॥, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાં ભાંગીને દાળને દોહવવી. પાંઉ ખમણવાની ખમણી આવે છે તેથી રોલને ખમણી ક્રીમને ચુલે પીગળાવી તેની ઉપર રેડવી અને માહે બધી પચેને કાંટાથી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એક દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સૉસ વાઇનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ક્રીસમસ.

ભુંરેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ રતલ ०॥।, સોજું દુધ શેર ૧, કોઈ પણ જાતની કકરી બીસ્કીટ તથા માલુંગાં અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ०।, સોજો ગોળ શેર ०॥, બ્રૅંડી વાઈન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઇંડાં ૮, વાટેલું નીમક તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૧, છુંદેલાં લવંગ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ०।, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખીસ્કીટને બારીક આટા જેવી ખુંદવી. દુધમાં ગોળ પીગળાવી ગાળીને એ ખીસ્કીટનો આટો તેમાં ભીનવી રાખવો. ઇંડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કઇ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી દુધમાં ભીંજવેલા ખીસ્કીટના આટા સાથે એકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. વેલાતી બીસ્કીટનું પુડીંગ વધારે સારૂં થશે. નીમક પસંદ નહી હોયતો તે નાખવું નહી, તેમજ ગમેતો બ્રૅંડી પણ ઓછો નાખવો. એ પુડીંગ તો ઘણું સારૂં થાયછે, તોપણ બધી મેળવણીમાં ૦। રતલ ઍપ્રીકૉટ જામ યા માર્મલેડ ભેળવ્યાથી વધારે સરસ થશે.

પુડીંગ કુબીનેટ કોલ્ડ.

બદામનાં મકરૂન; સૅવૉય ખીસ્કીટ તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ નવટાંક, સોજુ જૅલેતીન તોળો ૧।, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ.

મકરૂન તથા ખીસ્કીટને છુંદીને બારીક ભુકો કરવો. નાના ત્રણ ચમચા પાણીમાં જૅલેતીનને એક કલાક ભીનવીને તેમાં દુધ, લીંબુની છાલ તથા ખાંડ નાખી ઇંગારે મુકી જૅલેતીન પીગળેને ઉતારી બ્રૅંડી ભેળવો અને એક સાદાં ગોળ મોલ્ડને સોજું ખાવાનું સૅલેડ ઑઇલ જરા લગાડી ખીસ્કીટ તથા મકરૂનનો ભુકો ભેળી તેનું તથા મુરબ્બાનું આવાર નવાર પડ તેમાં મુકીને પછી તેની ઉપર જૅલેતીન વાળી મેળવણી રેડી થંડું થઇ બંધાયને પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મુરબ્બાને બદલે ગમેતો રાજ્બરી જામ લેવી. આઇસમાં મોલ્ડ મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

પુડીંગ કુબીનેટ રીચ.

ઉપર પુડીંગ કુબીનેટ કોલ્ડમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેલને બદલે મોલ્ડને માખણ લગાડવું અને તેમાં મુરબ્બો, મકરૂન તથા ખીસ્કીટનાં પડ મુકયા પછી તેની ઉપર શેરી યા બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧ રેડવું. પછી તાજાં ચાર ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવીને અડધો શેર સોજાં દુધમાં તે

બરાબર મેળવી ચુલા ધુંટી) ધાડું થાયને ઉતારી મોલ્ડમાં જરા જરા કરી રેડીને બધું બરાબર પચાવવું. પછી જાદાં કોરાં કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધીમે બળતે બરાબર બાફીને કાઢવું.

પુડીંગ કૅમબ્રીજ.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે બ્રેડ ક્રમ્બ રતલ ૦ાા, સેાજાં પણ ખાટાં પાકાં સપરચન રતલ ૦ાા, સેાજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ા, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૪, તાજાં ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણી સાથે મીલ્કને મેળવવું. સપરચનને છોલી વચમાંના ગાંઠ તથા ઠરીયા કાપી કાઢી નકી કુટની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દેાહવીને મીલ્કમાં મેળવી ...હે ખાંડ નાખવી. પછી આટાને ચાળી એક બેાલમાં નાખી તેમાં મીલ્કવાળી મેળવણી જરા જરા કરી નાખી સેજબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ચમચાથી સારીકાની મેળવીયા પછી ક્રમ્બ ભેળી માખણ નાખી છેલ્લે સપરચનની સ્લાઇસ ભેળવી. પછી એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેટલાં એક ઉંડાં બેાલને બરાબર માખણ ચેાપડીને તેમાં મેળવણી ભરવી અને ધેાતાં સફેદ ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટેા છાંટીને બેાલની ઉપર દેારીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બેથી હદી કલાક બાફવું.

પુડીંગ કેળાંનું.

મેાટાં પાકાં વસઇનાં કેળાં ૫, સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦ા, બદામની બીજ ૨૫, તાજાં ઇંડાં ૫, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ તેાલેા ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી કેળાંને છેાલી બારીક કાતરીઓ કાપી ઘીમાં ફકરી લાલ તળી એક પાઇ ડીશમાં પાથરીને મુકવી અને દુધને ચાર ફકરા પાડી થંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન બરાબર ભેળી

ડીશમાં કેળાંની ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પુડીંગ ભુંજાયા પછી એમાં કેળાંનો ટેસ્ટ બદલાઈને કાંઈ સોજાં ફળનાં જેવો લાગેછે અને ઘણું મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કેળાંનું ૨ જું.

લીલી યા પીળી છાલનાં પાકાં કેળાં મોટાં હોયતો ૩ અને નાનાં હોયતો ૪, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપવી. દરાખને સાફ કરી સોજી ધોવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. કેળાંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી વચમાંની નેસ કાઢીને એકેક ઇંચના કકડા કાપી તેને રવો લગાડી કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડીને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં કેળાંનું પડ હેઠે મુકી તેની ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી એળચી જાયફળ નાખવું અને દુધમાં ઇંડાંને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા ગોલાબ મેળીને તે ડીશમાં રેડી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ કૅસલ.

સ્પંજ કેક બનાવવા લખેલું છે તેની થોડી મેળવણી તૈયાર કરવી અને થોડાં કપને પુરતું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી તેનાં તળીયાંમાં જરા રાજબરી; સ્ટ્રૉબરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ મુકી તેની ઉપર કેકની મેળવણી રેડીને કપ પોણાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવાં અને તૈયાર થાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢી અમથાં ખાવાં અથવા સૉસ વાઈનના સાથે ખાવાં.

પુડીંગ કોબર્ગ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું માખણ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૨, ખાંડ તોળા ૧૭, બદામની બીજ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૮, છુંદેલું જાયફળ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપા ૭, ગોલાબનુ ઍસૅન્સ ટીપા ૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરી કઠણુ થાય ને ઉતારી માહે ખાંડ તથા માખણુ ભેળવું અને તદન થંડું થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી પાઇ દીશને માખણુ લગાડી તેમાં ભરી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી લાલ ભુંજાયને કાઢવું. બંગડી યા વાઢીને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજયા પછી પુડીંગને ઉલટાવીને કાઢયાથી આખું નીકળેછે. બાફેલું પુડીંગ કરવું હોયતો એ મેળવણી ભરતાં બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેટલાં બોલને પુરતું માખણુ ચોપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે, પણુ જામથી વધારે સારૂં લાગેછે માટે તે નાખવી હોયતો દુધમાંથી દોઢ પાશેર જેટલું જુદું કાઢી તેમાં અડધો રતલ રાજબરી જામને કોડીનાં વાસણુમાં લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ ઠરીયા કાઢી નાખવા. ત્યારબાદ બાકીનાં દુધમાં ઉપર મુજબનાં વજનનો આટો તેજ રીતે મેળવી એક પાશેર ખાંડ નાખી ઉપર પ્રમાણે ચુલે ઘુંટી ઉતારીને માખણુ ભેળવું અને થંડું પડેને તેટલાંજ ઇડાંને તેમજ મેળવી બદામની સ્લાઇસ નાખી જામ સાથનું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ ભરીને ભુંજવું યા બાફવું. એમાં દરાખ, જાયફળ તથા કોઇ પણુ ઍસૅન્સ નાખવું નહી. પણુ જો જામ મેળવણીમા ભેળવી નહી હોયતો પછી એ મેળવણીને તૈયાર કરી દીશ યા બોલને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં હેઠે અડધો રતલ જામ પાંથરીને મુકયા પછી તેની ઉપર મેળવણી રેડીને ભુંજવું યા બાફવું. ભુંજાતાં તેમજ બફાતાં પુડીંગ ખીલેછે માટે હમેશ યાદ રાખીને અધુરૂં ભરવું.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઆર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઆર તોળા ૭, સોજ્જું દુધ શેર ૦॥।, ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવેા. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એક પાશેર દુધને બરાબર મેળવીને ઘાડું કરવું અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને એક કકરેા પાડીને ઉતારી પેલેા દુધમાં મેળવેલેા કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જશે તેને ચમચાથી પાછેા બરાબર મેળવ્યા પછી ધાર પડે તેમ કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જઇને પાંચેક મીનીટ ખુબ ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટવું અને કઠણુ નહી પણ ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી સાદાં અથવા સેજ નકશીનાં મેાલ્ડને પાણીથી ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને એમજ કાઢવુ અથવા આઇસમાં થંડું કરીને કાઢવું. ઘણી નકશીવાળું મેાલ્ડ લેવું નહી, તેમાંથી પુડીંગ નીકળશે નહી. એ પુડીંગ મજાહનું થાયછે.

પુડીંગ કૉર્નફ્લૉઅર ૨ જું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તેાળા ૯, સેાજું દુધ શેર ૧॥, સેાજી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૩, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦।, વેનીલા; રાજબરી અથવા લેમનનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવેા. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજપી ગાંગડેા રાખવેા નહી અને ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ફુકું થાયને ઇડાં તથા ઍસૅન્સ ભેળી પાઇ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું થાયછે.

પુડીંગ ખજુરનું.

ખજુરની ઉપરની પતળી ચામડી તથા અંદરનેા ઠરીયેા કાઢી નાખીને પછી મસળીને તદન નરમ માવા જેવેા કીધેલેા સેાજો ખજુર રતલ ૦॥, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ તથા સેાજું માખણ દરેક રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખજુર સાથે પાંઉનાં ક્રીમને ભેળીને પછી બીજો બધેા સામાન તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાતાં ઉપરથી જરા અધુરું રેહ તેટલાં એક

બોલને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. એ પુડીંગનો રંગ જોવામાં સારો લાગતો નથી, પણ મેળવણીમાં ખજુર મુદ્દલ માલુમ પડતો નથી અને માવાનુંજ બનાવેલું હોય તેવું ઘણા સારા ટેસ્ટનું લાગેછે.

પુડીંગ ખાજાં; સીંગર અથવા સમોસાનું.

માનનાં બનાવેલાં ખાજાં; સીંગર બેઉ મળી એક શેર લેવું અને તેને ભાંગીને બે શેર દુધમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ બરાબર મેળવી નાખીને ચુલે ઘુંટી કઠણ જેવું થાયને ઉતારવુ અને તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ નાખી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મલી તોળો ૦।। ભેળીને પછી તાજાં ૮ ઈંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. માનના માવાના સમોસા અથવા મલાઇનાં ખાજાંનું પણ એમજ પુડીંગ બનાવવું. પણ તેમાં બે ઈંડાં તથા અડધો શેર દુધ ઉપર લખ્યા કરતાં ઓછું લેવું.

પુડીંગ ખીમા પટેટાનું.

સોજું નરનું નર્મ ગોસ્ત રતલ ૦।।, બાફીને બરાબર મૅશ્ડ કીધેલા પટેટા રતલ ૦।।, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઈંડાં ૫, કાંદા નવટાંક, આદુ તોળો ૦।।, લસણ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૫, બારીક કાપેલી સૅલરી તથા પાર્સ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક; વેલાતી સૉસ તથા ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઈંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી જરા ઘીમાં ફીકો લાલ રંગનો તળવો. ગોસ્તને સાફ કરી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇ થોડાં પાણીમાં જરા નીમક નાખી અર્ધકચરૂં બાફી થંડું પડેને ઘણુંજ બારીક ખીમા જેવું કાપવું. પછી પટેટામાં દુધને બરાબર ભેળવી તેમાં ત્રણ તોળા ઘી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઈંડાંની

દાળ તથા સફેદીને માહે બરાબર ભેળવી. ત્યારબાદ બાકીનો બધો સામાન તથા અડધા તોળા નીમકને કાપેલાં ગોસ્તમાં ભેળી માહે ટેસ્ટ મુજબ સૉસ નાખી બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં પટેટાની અડધી મેળવણીને હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર ગોસ્તવાળી મેળવણીને સરખી પાંથરીને મુકી બાકી રહેલી પટેટાની મેળવણીને તેની ઉપર સફાઇથી પાંથરવી અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સગડીની ઉપર ભુંજવા મુકી હેઠે ઉપર થોડા થોડા ઇંગાર મુકતા રહીને બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું.

ગાજરને નરમ બાફી છોલી વચમાંનો લીલો ભાગ કાઢી નાખ્યા પછી ઘુંટીને નરમ માવા જેવું કીધેલું તોળા ૬, ખાંડ શેર ०।, માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ તોળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તોળો ०॥, કોઇ પણ જાતની જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, પફપેસ્ટ પાઇનો તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવવો. પછી માખણને તાવી મસળેલાં ગાજરમાં ભેળીને પછી બધો સામાન એકેક પછી તેમાં મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ०। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ પાઇનો બનાવીને મુકી છરી વડે કીનારીને સરખી કાપવી અને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ ગાજરનું ૨ જું.

છોલીને ખમણેલાં ગાજર; એવાજ ખમણેલા પટેટા; માખણ; ખાંડ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ०।, સોજું દુધ શેર ०॥।, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ०॥.

કાળી દરાખને સોજી ધોઇને ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધોઇને તદ્દન કોરડી કરવી. પછી ઇડાંને ભાંજી બરાબર દોહવી દુધમાં ભેળીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલ્ડમાં ભરી બાફીને સૉસ ઍંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ ગુસબરી.

ગુસબરીનો રસ ભરેલો પાશેર ૨ (પાઇંટ ૧), નેપલ્સ અથવા આરારૂટ બીસ્કીટનો બારીક છુંદેલો ભુકો રતલ ૦I, સોજી ખાંડ શેર ૦II, દુધ શેર ૦II, માખણ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪, પફપેસ્ટ ખપ મુજબ.

મજાહની પાકેલી ગુસબરીને છલટાંમાંથી કાઢી સોજી ધોઇ લુછી બચડીને તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ઢાંકીને દેવતે મુકી અવાર નવાર લાકડાંના ચમચા વિડે બચડયા કરવું અને બધો રસ નીકળેને ઉતારી બારીક આંધરાંની ચાળણી અથવા જાદાં જાંજરાં કપડાંમાંથી રસ ગાળીને ઉપલે હીસાબે બે પાશેર લેવો અને તેમાં દુધ, ખાંડ, બીસ્કીટનો ભુકો તથા માખણને બરાબર મેળવી તપેલી સાફ કરીને તેમાં નાખી પાછું દેવતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે ભેળી પુડીંગ ગાજરનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પફપેસ્ટ પાથરી તેમાં ભરીને ભુંજવું. પફપેસ્ટ વગર અમથું પણ થશે.

પુડીંગ ગોળનું.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોનેરી ગોળ; માખણ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦II, કરંટ દરાખ રતલ ૦I, તાજાં ઇડાં ૩.

કાળી દરાખને ધોઇ ઠરીયા કાઢવા. કરંટને સાફ કરી ધોવી. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. ઇડાંને ભાંજી સારીકાંની દોહવવાં. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાસણમાં ભરીને અથવા કપડાંમાં બાંધીને બાફવું.

પુડીંગ ચેન્સલર.

સોજું દુધ શેર ૦III, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, સ્પંજ કેકની ૦I ઈંચ પતળી કાપેલી કાતરીઓ; માલુંગાંના અથવા ઓરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા; કીસમીસ દરાખ; રેતેફયા કેક; માખણ તથા ઘી ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. ઈંડાંની દાળને સારીકાની દોહવવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઈંડાંની દાળ ભેળીને ચુલે ઘુંટી ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું કરવું. ત્યારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં ગોળ સાદાં મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેનાં તળીયાંનાં મુરબ્બાના કકડા તથા દરાખને સ્ટાર અથવા બીજી કાંઈ તરેહ થાય તેમ માખણમાં ખોસવા, તેમજ મોલ્ડની બોરદુપર સરખી ગોળ હારમાં એક હાર દરાખની તથા એક મુરબ્બાની ખોસી હેઠે સ્પંજ કેકના કકડાને અકેક સાથે અઠડાવીને સરખા ગોઠવી તેની ઉપર થોડી દરાખ તથા મુરબ્બો ભભરાવી ઉપર રતેફયાનું પડ કરી જરા શેરી રેડી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને પછી પચતી પચતી દુધની મેળવણી રેડવી અને ઉપર માખણ લગાડેલું કોરૂં કાગજ મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવા મુકી બગબર કઠણ થાયને ઉતારી આઠ દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ મોલ્ડને ઉથલાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું.

પુડીંગ ચેસ્નટ.

ચેસ્નટનો બારીક પાઉદર રતલ ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૧૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઈંડાં ૬, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ચેસ્નટની છાલપર જરા કાપ મુકી કકડતાં પાણીમાં ચુલે નાખી નરમ થાયને છાલ કાઢી તડકે મુકી તદન સુકાં થાયને બારીક છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને ઉપલે હીસાબે પાઉદર લેવો. ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોહવવાં. પછી માખણને ઘુંટી ક્રીમ જેવું નરમ કરી તેમાં ચેસ્નટનો આટો ભેળી તેમાં બાકીનો સામાન બરાબર મેળવી એક પુડીંગ દીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. બાફેલું કરવું હોયતો એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી કોરાં સફેદ કાગજને માખણ લગાડી મોલ્ડની ઉપર મુકી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ બાફવું.

પુડીંગ ચૉકોલેટ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો બઉનો આટો તથા માખણ દરેક રતલ ૦॥, ખાંડ તથા ચૉકોલેટનો બારીક ભુકો દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઈંડાં ૬ ની દાળ, સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧.

આટાને ચાળવેા. ઇંડાંની દાળને દેાહવવી. પછી માખણને તાવી તેમાં આટેા, ચૅાકેાલેટ તથા ખાંડ બરાબર ભેળીને ગેાલાબ તથા ઇંડાંની દાળ મેળવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મેાલ્ડમાં ભરીને બાફવું.

પુડીંગ ચેાખાના આટાનું.

ધેાયલા ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા; સેાજુ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦॥, સેાજું દુધ શેર ૨, તાજાં ઇંડાં ૬, સેાજો ગેાલાબ નાનેા ચમચેા ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. ઇંડાંની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. આટાને ચાળીને કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવી ગાંગડેા રાખવેા નહી, પછી ચુલે ઘુંટી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારી માહે માખણ ભેળીને બીજાં વાસણમાં ખાલી કરી તેની ઉપર કપડું બાંધી થંડીની રૂતુમાં બાર કલાક અને બીજી રૂતુમાં ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ ઇંડાં તથા બીજો બધેા સામાન એકેક પછી બરાબર ભેળવેા અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી ૦। ઇંચ પતળેા પફ પેસ્ટ બનાવી તે દીશમાં મુકી ઉપરથી કીનારી કાપી તેમાં મેળવણી ભરીને અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી માહે કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના ચમચા ૩ ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારૂં થશે.

પુડીંગ ચેાખાના આટાનું ૨ જું.

ધેાયલા ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તથા સેાજી મેદા ખાંડ દરેક તેાળા ૭॥, સેાજું દુધ શેર ૦॥।, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તજનેા કકડેા ઇંચ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી તેમાં દુધ બરાબર મેળવી લીંબુની છાલ તથા તજ નાખી ચુલે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી પાઇદીશને પુરતુ માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઉપર જાયફળ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજી અમથું ખાવું અથવા કોઇપણ જાતની જામ યા જૅલી સાથે ખાવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી ભુંજ્યાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને વધારે સારૂં થશે.

પુડીંગ ચોખાનું.

સોજા ઝીણા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, બદામની બીજ નવટાંક, સોજો ગોલાબ વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, શૅરી યા બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા માખણ અપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંની દાળને ઘુંટી સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અડધા શેર પાણી સાથે દેગારે મુકી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી તદન સુકું થાયને માહે દુધ રેડી ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થવા આવેને ઉતારી ખાંડ, ગોલાબ, જાયફળ, ક્રીમ તથા ૦ા રતલ માખણ ભેળી થંડું થાય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરીને પછી ઇડાં મેળવી બદામ નાખી એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં ૦ા ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવીને તે મુકી કીનારી સરખી કાપી માહે મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર દીશને માખણ લગાડી અમથીજ મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. પફ પેસ્ટ મુકેલાં પુડીંગમાં ગમેતો પેહેલે પેસ્ટની ઉપર રાજબરી યા બીજી કોઇ જાતની જામનું પડ કરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

પુડીંગ જલેબીનું.

તાજી યા વાસી જલેબીના ૦। ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા શેર ૧, સેાજું દુધ શેર ૧।, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૫, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૪ અથવા ગેાલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, વૅનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૩, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૫, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦॥।.

ઇંડાંની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવેા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકડાવી થંડું થાયને તેમાં બધેા સામાન સારીકાની મેળવ્યા પછી પાઇદીશ યા લંગડી જેમાં ભુંજવુ હેાય, તે એ મેળવણીથી થેાડું અધુરૂં ભરીને તેમાં જલેબીના કકડા નાખી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચમચાએ ભેળી ઉપરની સપાટી સરખી કરીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ જુબીલી.

એક બે દીવસનાં વાસી સ્પંજ કેકની પતળી સ્લાઇસ અડધેા રતલ લેવી અને તેનાં એક પડ ઉપર માખણ તથા બીજાં પડ ઉપર ઑરેંજ માર્મલેડ અથવા ઍપ્રીકેાટ જામ ચેાપડી એક સાદું મેાલ્ડ લઇ તેમાં માખણ ચેાપડેલું પડ હેઠે આવે તેમ એક પડ મુકીને દુધપાક ૨ જો છે તે સેજ પતળેા બનાવી તે રેડી પાછી એજ રીતે કાતરી અને પછી દુધપાક રેડી આખું મેાલ્ડ ભરીને એક કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને સૅાસ વાઇન અથવા સૅાસ બ્રૅંડી સાથે ખાવું.

પુડીંગ જૅલી.

કેાઇપિણ જાતની સેાજી જૅલી રતલ ૦।, દલેલી ખાંડ તેાળા ૫, તાજાં ઇડાં ૯ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા અને જૅલીમાં ખાંડને સારીકાની મેળવીને પાઇદીશમાં ભરી તેની ઉપર સફેદી પાંથરવી. પછી પુડીંગ સેાનેરી રંગનું થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. દીશને ત્રાંકુ કરતાં જૅલી સરી પડે ત્યારે પુડીંગ તૈયાર થયલું જાણવું.

પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત.

કપડાંમાં બાંધીને પુડીંગ બાફવું હેાયતેા સેાજાં ધેાતાં સફેદ જાદાં કપડાંના એક કટકાને પેહલે કકડતાં પાણીમાં બેાળી કાઢીને તેની ઉપર

આટો છાંટવો અને તેમાં પાંઉનું પુડીંગ બાફવું હોયતો તેની મેળવણીને એ કપડાંની વચમાં મેલીને ઢીળું પોતળું બાંધવું. કારણ એ પુડીંગ બફાતાં અંદર ફુલેછે. પણ કોઇબી જાતની ફ્રુટનું પુડીંગ હોયતો તેનું ટાઇટ પોતળું બાંધવું. પછી એ પોતળું બાંધેલું પુડીંગ ડુબતાં પણ તેની ઉપર પાણી રેહ તેટલાં કકડતાં પાણીનાં ઉંડા તપેલામાં મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકી બળતે રાખવું. પણ બફાતી વેળા એકજ જગ્યાપર રાખી મુકતાં હેઠે તપેલાંમાં પોતળું ચીટકી જશે માટે અવાર નવાર પોતળાને ચમચથી જરા ખસેડવું. એ પુડીંગ જેવું નાનું મોટું હોય તે પ્રમાણે એક કલાકથી હડી ત્રણ કલાક અને કોઇ પુડીંગ બફાઇને કઠણ થતાંતો પાંચ છ કલાક પણ લાગેછે, જે અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળીને સુકાતું જાયછે તેટલામાટે બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને તપેલાંમાં તે ઉમેરયા કરવું. પુડીંગ બફાયા પછી પાણીમાંથી કાઢી પોતળાંને થંડાં પાણીમાં બોળીને પછી છોડવું. દીશ યા બીજાં વાસણમાં ભરીને પુડીંગ બાફવું હોયતો તે વાસણને હમેશ પુરતું માખણ ચોપડવું અને તેમાં છેક કીનારી સુધી મેળવણી ભરવી નહી પણ થોડો ભાગ ઉપરથી અધુરો રાખવો અને ધોતા સફેદ જરા ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવીને નીચવવો અને તેના ચારે છેડા ઝુલતા રેહતાં પાણીમાં પડે નહી માટે તેને ઉપર વાળી લઇને પછી ટાઇટ રેહ તેમ કપડાંને જાદી દોરીથી બાંધી લેવું. પણ વળી એ છાલકાં વાસણને બાફવા માટે પાણીની અંદર મુકતાંતો માહે પાણી ભરાઇ જાયછે, તેટલામાટે તપેલીમાં આસરે ત્રણેક ઇંચ ઉંચી પણ પોહોળી આંજી અથવા એવુંજ કાંઇ વજનનું મુકવું. કારણ હલકું હોયછે તો તે ઉકળતાં પાણીથી તેની જગ્યા ઉપરથી હઠી જાયછે અને તેમ થતાં ઉપરનું દીશ પડી જવાનો સંભવ રેહછે. પછી તે આંજી ઉપર બાફવાનું પુડીંગવાળું વાસણ બરાબર ઠેરવીને મુકયા પછી તપેલાંની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને પુડીંગ બફાઇને બરાબર કઠણ થાયને તપેલાંને ઉતારીને માહેથી પુડીંગનાં વાસણને કાઢી લઇ ઉપરથી કપડું છોડી નાખવું. પણ તપેલાંમાં ઉકળતું પાણી પુડીંગને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું. એમ ઉપર કપડું બાંધીને બાફવાને બદલે અમથુંજ બાફવું હોયતો ઉપર મુજબ મેળવણી ભરેલાં વાસણને ઉપલીજ રીતે પણ તપેલાંમાં ઉંબાડું બાફવા મુકી તપેલાંની ઉપર ચડું ઢાંકણ ઢાંકવું. પણ તેમ બફાતાં ઉકળતાં પાણીનો બાફ ઢાંકણપર જમાવ થઇ તેનું પાણી

થઈને બાફવા મુકેલાં પુડીંગની ઉપર ટપક્યા કરશે અને તેથી પુડીંગ બરાબર બફાશે નહી તેટલામાટે પુડીંગ બફાઈને બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઢાંકણુની ઉપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર ચાલુ ઇંગાર મુક્યા કરવા, તેથી ઢાકણુપરની વરાળ સુકાઈ જશે. ઉપલી બેઉ રીત પુડીંગ બાફવાની સાધારણછે પણ એના કરતાં વધારે સેહલી રીતથી પુડીંગ, કસ્ટર યા એવું કાંઈપણ બાફવું હેાયતેા તેની મેળવણીને દીશમાં યા વાઢી કે લંગડીમાં અને થેાડું હેાયતેા કલઈ ભરેલા ત્રાંબાના સાંકડા ઉંડા કાંસીયામાં ભરીને તેની ઉપર કપડું બાધવું નહી, તેમજ ઢાંકણુપર ઇંગાર પણુ મેલવા નહી પણુ તપેલાં ઉપર જે ઢાંકણુ ઢાંકવાનું હેાય તેને એક ધેાતાં ધટ સફેદ કપડાંના કટકાપર ચટું મુકી ગાંસ્ડી બાંધવા માટે જેમ ચારે છેડાના ગાંઠ બાંધેછે તે પ્રમાણે ઢાંકણાને ઉપરથી ટાઈટ બાંધી લઈને પછી તે ઢાંકણુનાં કપડાંનાં બાંધેલા ગાંઠ ઉપર રેહ તેમ તપેલાંની ઉપર મુકવું, તેથી બધી વરાળ તે કપડું સેાસી લેશે. પણુ વળી ઘણેા વખ્ત બાફવાનું હશેતેા કપડું ભીનાઈ ગયાથી પછી તેમાંથી પણુ પાણી ટપકશે, માટે તેમ થાયતેા તે ભીનાયલું કપડું છેાડી નાખીને બીજું સુકું કપડું બાંધી એ રીતે ભીનાયલું કપડું બદલ્યા કરવું. એ રીતે બાફવાનું ઘણુંજ સવલ પડેછે.

પુડીંગ, પ્લમકેક અથવા બીજાં કેાઈપણુ કેક યા બીજું કાંઈબી દીશમાં યા પત્રાંના ગેાળ દાબડામાં ભરીને ભુંજવું હેાયતેા પેહલે જાડાં સેાજાં કેારાં કાગજને દાબડાનાં તળીયાં બરાબરનું ગેાળ હેઠે મુકવા માટે કાપવું અને દાબડાની અંદર ફરતું મુકવા માટે તેની ઉંચાઈ તેમજ પેાહેાળાઈ જેટલું સરખું કાપી એવાંજ બીજાં બે ત્રણુ કાગજો કાપી તેને માખણુ લગાડવું અને ઘી નાખ્યા વગર અમથાજ થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધીને તેની દાબડાનાં તળીયાંનાં પત્રાં બરાબરની ગેાળ અને અડધી ઇંચ જેટલી જાદી રેાટલી વણી સરખી કાપીને એ કાચીજ રેાટલીને પેહલે દાબડામાં હેઠે મુક્યા પછી તેની ઉપર માખણુ લગાડેલાં બે ત્રણું કાગજો એકઠાં મુકી બેારદુપર પણુ માખણુ લગાડેલાં કાગજો બે ત્રણુ ફરતાં મુકીને પછી તેની અંદર કેકની મેળવણી રેડવી. પણુ હમેશ ઘણાં ખરાં કેકેા ભુંજાતાં ઉપસેછે માટે મેળવણીને ઉપર સુધી ભરવી નહી પણુ બેથી ચાર આંગળ સુધી દાબડેા અધુરેા રાખવેા. દાબડામાં હેઠે ઘઉંની કાચી રેાટલી મુકવાનું કારણુ એકે કેકને હેઠેથી વધારે તાપ લાગે તેાય

રોટલીને લીધે કેક બળતું નથી પણ બરાબર ભુંજાયછે. દીશમાં પુડીંગ અથવા બીજુ કાંઈની ભુંજવું હોયતો પેહલે તે વાસણને માખણ યા ઘી જે હોય તે પુરતુ લગાડીને પછી જેવી મેળવણી હોય તે પ્રમાણે ઉપર સુધી યા અધુરૂં ભરવું અને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા માટે જેમ લખેલુ હોય તે મુજબ તેને ભુંજવું. પણ પ્લમકેક તથા ક્રીસમસ કેક તેમજ એવાંજ બીજા કેકતો હમેશ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાજ ભુંજવાં. જેને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોયછે તેતો એ મોટા કેકને તંદુરમાં પણ ભુજી શકેછે. તંદુરમાં કાંઇપણ ભુંજવું હોયતો પેહલે તેમા થોડી રેતી પાંથરીને પ્રથમ તેને મોટે બળતે મેલીને ખુબ ગરમ કરવું, તે પછી ગરમમાં ભુજવાની ચીજ હોયતો તંદુરમા પત્રાંની યા ત્રાંબાની થાળી મુકીને પછી જે ભુંજવું હોય તેને અકેકને અથડે તેમ નહી પણ સેજ છુટું છુટું તેમાં ગોઠવીને મુકી તંદુરપર ઢાકણ ઢાકી તેની ઉપર જરા રાખ પાથરીને પછી તેપર ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ઇંગર તથા લાકડાંના નાના ટુકડા મુકીને બળતું કરવું, પણ હેઠેનુ મોટુ બળતું કાહી નાખીને ધીમું રાખવું અને ડાઝે નહી માટે અવાર નવાર ઉંઘાડીને જોવુ અને બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. પાઇને તેમજ ક્રસ્ટવાળા પૅટ્રીસને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું. કારણ ગરમીથી ક્રસ્ટ ખીલી જાયછે, પણ તે ખીલે પછી તેની ફરતી કોરની ઉપર આંગળા ફેરવવા, જેથી બધા પોપડા અકેક સાથે વળગેળા હોયતો તે છુટા પડેછે. તે પછી મજાહનું બરાબર ભુંજાયને કાઢવું ઉપર લખ્યું તેમ પ્લમ કેક માટે ગરમ નહી પણ મધ્યમ તંદુર જોઇયેછે એટલે ઉપર પ્રમાણે પેહેલે તંદુરને બરાબર ગરમ કરવું જોઇયે, તે પછી હેઠે થોડા વધારે અને ઢાંકણ ઉપર ઓછા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને આસરે પોણો કલાક થવા આવે અને કેક ઉપરથી લાલ થઇ ગયું છે કે નહી તે તપાસીને પાછું ઢાંકવુ અને થયુ નહી હોય અને ઇંગાર બુજાવા આવેતો બીજા મુકવા, પણ લાલ થયુ હોયતો છુટા છુટા ઇંગાર રાખી થોડીવારે પાછું જોવું અને જેમ ભુંજાતું જાય તેમ જરૂર જણાય તો ઇંગાર ઓછા કરવા, તેમજ બુજાઇ જાયને અગત્ય હોયતો સેજ ઇંગાર મુકતા રેહવું અને કેક મોટું હોયતો દોઢ કલાક થાય પછી સાફ કીધેલી છરી અથવા બુતારાની નવી સળીને કેકમાં ખોસીને પાછી કાઢી લેવી અને છરી યા સળી ઉપર કેકની કગરસ વળગે અને પસરાત હોયતો પાછું ઢાંકવું. પણ એ અરસામાં કેક ઉપરથી ઘણું

લાલ થઇ ગયું હોયતો કેકપર બેસતું આવે તેમ કોરાં સફેદ જાડાં કાગજને ગોળ કાપી તેની ઉપર માખણ લગાડી તે માખણવાળું પડ કેકને લાગે તેમ તે કેકની ઉપર મુકવું, જેથી ઉપરથી વધારે ડાજતું અટકશે અને અંદરનું કાચું બરાબર ભુંજાશે. જો એ કાગજ ડાજી જાયતો અવાર નવાર બદલ્યા કરવુ અને કેક બરાબર ભુંજાયને કાઢવું. કોઇપણ બીજાં મોટાં કેક યા પુડીંગ ઉપરથી જલદી લાલ થઇ જાયતો તેની ઉપર પણ ઉપલીજ રીતે માખણ લગાડેલાં કાગજો મુકયા કરવાં. પણ પ્લમ કેક યા બીજી કોઇપણ ચીજ ભુંજવા આવે કે હમેશ હેઠેના ઇંગાર ઓછા કરવા. કારણ હેઠેથી જલદી ડાજી જાયછે, તોપણ ભુંજવા મુકયા પછી પેહેલતો બરાબરજ ઇંગાર હેઠે રાખવા જોઇયે, કાંકે પેહેલ એમ તાપ લાગ્યાથી ઉપસીને બરાબર ખીલી આવેછે અને હેઠે તાપ પેહેલે બરાબર લાગતો નથી તો પછી જોકે ભુંજાયછે ખરું, પણ ખીલ્યા વગરનું બેસી ગયલુંજ રહી જાયછે. જયારે બરાબર ખીલે અને પછી લગભગ થવા આવે ત્યારેજ કોઇબી ચીજમાં છરી યા સળી ખોસીને તપાસવુ. અગાઉથી ઉતાવલ કરીને તેમ ભોકવું નહી. કારણ તેમ કરતાં ભુંજાતી ચીજની ઉપરની સપાટી ફાટી ગયાથી તે માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ ખીલેલું હોયછે તે ચપટઇને બેસી જાયછે અને તે પાછું ઉપસતું નથી. બધી ઇંગ્રેજી મીઠાઇ ભઠ્ઠીમાંજ સારી ભુંજાયછે, તોય ઉપર લખેલી રીતે તંદુરમાં પણ ભુંજાયછે, તેમજ ચુલા યા મોઠી સગડી ઉપર ભુંજવા માગ્યે તો તેમ પણ સેહેલાઇથી બની શકેછે. જો સ્પંજ કેક મોટાં બનાવવાં હોયતો તદન કલઇ ભરેલી લંગડી યા વાટીને ઘણું પુરતું માખણ લગાડવું અને એ કેક ખીલેછે માટે વાસણને મેળવણીથી પોણુંજ ભરવુ અને એ વાસણને ચુલા ઉપર મુકવા અથવાતો તે જેટલું મોટું હોય તેટલીજ મોટી સગડી ઉપર મુકવા માટે આગમચથી કોલસા સળગાવીને ઇંગાર તૈયાર કરી રાખી હેઠે સરખા પાંથરીને ઇંગાર મુકવા અને એક મોટાં ઠીકરાંને સાફ ઉજાળીને ઉપર ઉલટું ઢાંકી લંગડી યા વાટી હોય તેટલાંજ મોટાં લોખંડનાં વળાંને ઠીકરાંની ઉપર મુકી તેમાં પેહેલે ઇંગારને જરા પાંથરેલા મુકી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કેક ઉપસ્યા પછી હેઠેના ઇંગાર કાઢી નાખીને ઓછા કરવા. પણ કેક ઉપ્સી આવ્યા પછી ઠીકરાંની વચમાંના ઇંગાર દુર કરી જરૂર પડે તેમ જયાંથી કેક ફીકું રહેલું લાગે ત્યાં વધુ ઇંગાર રાખી બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અને થવા આવેને

ઉપલી રીને છરી યા સળી ભોકીને તપાસ્વું અને લાલ થઇ જાયતો એની ઉપર પણ માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ મુકવુ. હમેશ મેળવણી ભરેલાં વાસણ જેટલીજ સગડી યા ચુલો વાપરવો જોઇયે કે તેથી ફરતી બેારદુ પરથી કેક બરાબર ભુંજાઇને લાલ થાય. જો બરાબર તજવીજથી ભુંજાયતો વીસથી ત્રીસ મીનીટમાં સગડી ઉપર સ્પંજ કેક મજાહનું બીલી ભુંજાઇને તેયાર થાયછે. પ્લમ કેક, ક્રીસમસ કેક અથવા બીજાં એવાં કેક પણ સગડી ઉપર ભુંજવાં હોયતો લંગડી યા વાઠીનાં તળીયાં જેટલાં ગેાળ કાપેલાં જાદાં કેારાં કાગજને પુરતું માખ્ખણ લગાડી હેઠે તે મુકવું અને ફરતું પણ એવુંજ માખ્ખણ લગાડેલું કાગજ મુકી ઉપસ્વા માટે જગા ખાલી રાખી મેળવણીથી પેાણું ભરી ઉપર સ્પંજ કેક ભુંજવા લખ્યુંછે તેમજ એ કેકને પણ ભુંજવા મુકવું. પણ એ કેક તેટલાં જલદી ભુંજાશે નહી. એને ભુંજાતાંતેા બેથી ત્રણ કલાક લાગશે. માટે તે પ્રમાણે એની ઉપર તેમજ હેઠે અવાર નવાર ઇંગાર મુકતાં રહી ડાજે નહી માટે સંભાળથી બરાબર ભુંજવું અને આઇસીંગ પાંથરવી હેાયતેા કેક તૈયાર થયા પછી વાસણમાંથી કાઢી ઉપરનેા ઉપસેલેા ભાગ ગરમ કીધેલી છરીથી સરખેા કાપીને આઇસીંગ પાંથરીયા પછી પાછું વાસણમાં મુકી ચુલા યા સગડીમાંથી ઇંગાર કાઢી નાખીને પછી તેની ઉપર મુકી ઠીકરૂં ઢાંકી બટે તેાજ ઘણા સેજ ઝીણા ઇંગાર ઉપર રાખીને આઇસીંગ સુકવવી. લંગડી યા વાઠી જેટલી મેાટી સગડી નહીજ હેાયનેા પછી મેાટા ચુલામાં જરા વધારે રાખ ભરીને તેપર ભુંજવું. કેાઇપણ જાતનાં પુડીંગ દીશમાં ભરવાને બદલે એમ લંગડી યા વાઠીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજી શકાશે, તેમજ કેાઇપણ જાતની બીસ્કીટ યા નાનખટાઇને મેાટી તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇ ભરેલી થાળીમાં યા કથરેાટમા પાંથરીને છુટી છુટી મુકી તેની ઉપર બીજી એવીજ થાળી ઢાંકીને જમીન ઉપર રાખ પાંથરી તેમાં ઇગાર પાંથરી ઇંટ યા નળીયાં મુકીને ઉપલીજ રીતે ભુંજી શકાયછે. પણ ઇંટ યા નળીયાને બદલે કદીબી પથર મુકવા નહી, કારણ તાપ લાગ્યાથી પથર ફાટીને ઉડશે.

પુડીંગ ટ્રાઇફલ.

સેાજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૫ તથા બીજી ૧ ઇડાંની દાળ, રાજબરી જામ રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા

ઘઉંનો આટો તોળા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧ાા, બદામનું તથા ગોલાબનુ ઍસૅન્સ દરેક ટીપાં ૭, Brown & Polson નો કૉર્નફ્લૉઅર ઉપરાંલી ભરેલી ચમચી ૧, માખણ ખપ મુજબ.

અ ટાંને ચાળીને રંગ બદલાય નહી તેમ સેજ સેકને સુકો કરવો. પાંચ ઇડાની દાળને કલઇ ભરેલા વાસણમાં ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમા નવટાંક ખાંડ જરા જરા કરીને ભેળી એમજ જરા જરા આટો નાખી પદરેક મીનીટ જોરથી ઘુંટયા પછી સફેદી મેળવી નવથી દસ ઇંચના વ્યાસનાં સપાટ તળીયાંનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુ યા થાળીને પુરતુ માખણ લગાડી તેમા એ મેળવણી રેડી પુડીંગ તથા પામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર, ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવુ અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભોયપર રાખ પાંથરી ઈંટ યા નળીય પર મુકીને ભુંજવુ પણ એમ છેલ્લી રીતે ભુંજવામાં ઇંગાર થોડા અને છુટા છુટાજ હેઠે ઉપર મુકવા, કારણ એ કેક પતળું હોવાથી જલદી ભુંજાશે ભુંજાયને કાઢી જરા કુકું થાયને એક પડની ઉપર જામ ચોપડી ઑમલેટની કાની ગોળ વીટાળી પાન્નું છુટી નહી જાય માટે થોડીવાર કોરા ઝીણાં કાગજમા વીટાળી રાખવું. ત્યારબાદ એ કેકના રોલની અરધી ઇંચ જાડી સરખી કાતરીઓ કાપી તેને ચીલારની દીશમા અકેકની પાસે સરખી ગોઠવીને મુકવી અને પેલી બાકી રહેલી એક ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી તેમા કૉર્નફ્લૉઅર મેળવી જરા જરા કરી તેમાં બધું દુધ ભેળી ખાંડ નાખી ધીમે બળતે સુકા ઘુંટયા કરી દુધપાક જેવુ પતળું કસ્ટર થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી કસ્ટરને આઇસમાં મુકી થંડું થાયને દીશમાં મુકેલી કાતરીઆ ઉપર રેડી માહે થોડું પચે પછી ખાવું. એ પુડીંગને ભુંજવું હોયતો બધું ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું, પણ કસ્ટરને થંડું કરવું નહી અને એ બધું સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા લંગડીમાં પેલી બધી રોલની કાતરીઓ ગોઠવી તેની ઉપર કસ્ટર રેડીને પચાવ્યા પછી હેઠે ઘણાજ સેજ ત્રણ ચાર ઇંગારની ગાગડીઓ છુટી છુટી મુકી ઉપર ઠીકરૂં ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકી બરાબર લાલ ભુંજવું. કૉર્નફ્લૉઅરને બદલે ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

પુડીંગ તાપીયોકાનું.

સોજુું દુધ શેર ૧, તાપીયોકા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઈ બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાણીમાંથી કાઢી દુધમાં નાખી ઇંગારે ધુંટી જરા નરમ થાયને ખાંડ ભેળી ઘુંટયા કરવુ અને કઠણ થાયને ઉતારી થડું થાયને ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળવી બાકીના સામાન ભેળી પાઇદીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજી થંડું પડેને કોઇપણ જાતની જામ સાથે ખાવું.

પુડીંગ તાપીયેાકાનું ૨ જું.

સોજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦॥, તાપીયોકા રતલ ૦।, સોજું માખણ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨-૩, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, છુંદેલું જાયફળ ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને સાફ કરી સોજા ધોઇ એક શેર થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણીમાં ચુલે બે કકરા પાડયા બાદ ઇંગારે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારવું અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી નાખી ચાર પાંચ કકરા પાડી ઉતારી થંડું થાયને તાપીયોકામાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલા પાઇદીશમાં ૦। ઇંચ વણેલો પફ પેસ્ટ પાંથરી કીનારા સરખી કાપીને તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર અમથાંજ માખણ લગાડેલા દીશમા ભરીને બાફવુ. એ પુડીંગ બાફેલું વધારે સારૂં લાગેછે. પુડીંગ લીજત પસંદ હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ભરવુ, તેથી સ્વાદ પણ સારો થાયછે.

પુડીંગ તીપ્સી.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી અને એ મેળવણીથી પોણો ભાગ ભરાય તેટલા પતરાના કેક બનાવવાના ગોળ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમા ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં

સરખું લાલ ભુંજીને દાબડામાંથી કાઢવું. પછી થોડી બદામની બીજને છોલી સ્લાઇસ કાપી ઘાઇને કોરડી કરી તેને કેકની ઉપર તેમજ આસપાસ ફરતી સરખી ખોસી કેક તીપ્સીમાં લખેલી રીતે એમાં દારૂ પચાવ્યા પછી કોઇપણ જાતનું કસ્ટર, દુધપાક અથવા બધી ક્રીમ બનાવવાની લખેલીછે તેમાંથી કોઇપણ બનાવીને કેકની ઉપર રેડવું. એ કેક મીનારાના આકારનું બનાવવું હોયતો એકસરખી ઉંચાઇનાં સરખાં ચઢ ઉતર ચાર સ્પંજ કેક બનાવવાં અને હેઠેનાં મોટાં કેક ઉપર તેનેથી ઉતરતાં કેકને બેસ્તું કરવા માટે મોટાં કેકની ઉપરનો લાલ ભુંજાયલો ભાગ બીજાં કેકના ઘેરાવા જેટલો વચમાંથી છરી વડે સફાઇથી થોડો કોતરી કાઢી ઇંડાંની સફેદીથી બીજાં કેકને તેની ઉપર વળગાવી એજ રીતે ત્રીજું અને ત્રાજાં ઉપર ચોથું બેસ્તું કરવુ, તેથી જાણે એકજ ઉંચું મીનારા જેવું આખું લાલ કેક દીસશે. તે પછી એમાં પણ ઉપલીજ રીતે બદામની સ્લાઇસ ખોસી દારૂ પચાવ્યા પછી કસ્ટર, દુધપાક યા ક્રીમ જે ગમે તે એક પુરતું ઉપરથી રેડવું. એકજ કેક હોયતો ગમેતો તેની વચમાં રૂપ્યા જેટલો મોટો ગોળ છેડે હેઠે સુધી કોતરીને પછી દારૂ પચાવી છેલ્લે જે રેડવું હોય તે ઉપરથી રેડવું. તેથી કેકની અંદરનો ભાગ પણ નરમ થશે. વાસી કેક પણ ચાલશે.

પુડીંગ તીપ્સી ર જું.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલી રીતે આટાનું આઠ ઇંડાંનું બનાવેલું સ્પંજ કેક, રાજબરી યા ગ્રીનગેજ જામ રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૨I, સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦II, શૅરી યા બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૩ ની દાળ તથા ૫ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧II, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૬, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૦II તથા જાયફળ તોળો ૦I, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

સ્પંજ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેને એક પડે માખણ ચોપડી તેની ઉપર જામ લગાડી એ બધું ભરતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહે તેટલાં ઉંડાં બોલની અંદર પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી કાતરીઓ સરખી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર ફરતો દારૂ રેડવો અને સવા શેર દુધમાં એક પાશેર ખાંડ નાખી ઇંડાંની ત્રણ દાળને ખુબ દાહવી ત્રણ સફેદીને કઠણ કરી ચઢાવી તે બરાબર ભેળી ચુલે ધુંટી પતળું કસ્ટર કરી ઉતારીને

બોલમાં ભરેલાંની ઉપર રેડી બધું માહે પચે પછી બોલની ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને આખુંજ પુડીંગ ઉલટાવીને કાઢવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલી બે ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બાકીના બધા સામાનમાં ભેળી ચુલે ઘુંટી દુધપાક જેવુ કસ્ટર થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ તથા ઍસૅન્સ ભેળી થંડું થાયને પુડીંગની ઉપર રેડવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગેછે. બાફેલાં પુડીંગને આઇસમાં થંડું કીધા પછી કસ્ટરને પણ એમજ થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગેછે.

પુડીંગ તીપ્સી ૩ જું.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખેલા સામાનનું છાલકું અને મોટું બનાવેલું સ્પંજ કેક ૧, રાજબરી; ગ્રીનગેજ; ઍપ્રીકોટ યા પીચની જામ અથવા પીચનો મુરબ્બો એ પાંચમાંનું જે તે એક રતલ ૦ાા, ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની બનાવીને તૈયાર કીધેલી ક્રીમ, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, બીજી દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, શૅરી યા બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૧ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

સ્પંજ કેક છાલકું ને મોટું બનાવી તેને આખું રાખવુ અથવા કાતરીઓ કાપવી અને જામ હોયતો એમજ કાતરીઓને અકેક પડ ચોપડવી અને આખાં કેકની ઉપર તેમજ બધી બોરદુપર ફરતી ચોપડવી. પણ મુરબ્બો એમ ચોપડાશે નહી માટે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ભાંજી જામ જેવો કરીને તે ચોપડવો. પછી બીલોરની ઉંડી દીશમાં આખું કેક મુકવું અથવા કાતરીઓને સરખી સફાઇથી ગોઠવવી અને તેમાં બધો દારૂ પચાવવો. ત્યાર બાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યન ૨ જીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે ક્રીમ બનાવીને તૈયાર કરી થંડી થાયને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલાને દીશમાંનાં કેકની ઉપર તેમજ બધે ફરતી રેડી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું, પણ માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખી બરાબર કઠણ થાયને બાકી રહેલી બે ભાગ ક્રીમને એજ રીતે કેકપર રેડી બંધાઇને તદન કઠણ થવા દેવું. તેટલાં પેલી દુધની અડધો શેર ક્રીમમાં ખાંડ તથા વૅનીલા નાખી ઘુંટીને કેકની ઉપર તેમજ બોરદુપર સફાઇથી લગાડીને તુર્તે થંડું ખાવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગેછે.

પુડીંગ તીપ્સા ૪ થું.

સ્પંજ કેક પેહેલાંમાં લખેલા સામાનનું એક મોટું ઉચું ગોળ સ્પંજ કેક ભુંજેલું તૈયાર કરવું. પછી આઇસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા પ્રમાણે અડધો રતલ ખાંડની ગેલાબી રંગની આઇસીંગ બનાવી કેકની ઉપર તેમજ બોરદુપર પતળી પાંથરી તે બંધાયને કેકની બધી અડધી ઇંચ જાદી આખી ગોળ કાતરીઓ સફાઇથી સરખી ગરમ છરીથી કાપી તેનાં અકેક પડે રાજબરી, સ્ત્રાબરી અથવા ગ્રીનગેજ જામ ચોપડી તેની સાદી બોરદુ પર નોઇયો અથવા મેરેસશીનો દારૂ થોડો રેડીને પછી બધી કાતરીઓને પાછી અકેકની ઉપર મુકીને પાછું આખું કેક કરી બીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકવુ અને તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરમાં છુંદેલી ખાંડ પાશેર ૧ તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા તથા ગેલાબનું ઍસૅન્સ થોડાં ટીપાં ભેળી કેકની ઉપર રેડી દીશને આઇસની ઉપર મુકી પુડીંગ થંડું કરવું. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. નોઇયો અથવા મૅરેસશીનો દારૂ નહી હશેતો શૅરી યા બ્રૅંડી ચાલશે.

પુડીંગ દૅન્ડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સેાજું માખણ; મોટી સુકી કાળી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળેલું શેર ૦ા, કોઇપણ જાતનુ શરબટ પાશેર ૦ા.

દરાખને ધેાઇ કોરડી કરી મોટીના ઠરીયા કાઢવા. પછી બધા સામાનને ભેળી એક ઉંડાં વાસણમાં ભરી જાદાં કપડાંના સફેદ કટકાને પાણીથી ભીનવી તેની ઉપર આટો છાંટી વાસણની ઉપર બાંધીને મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ ધાંનવરઇનું.

સેાજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ શેર ૦ા, ધાંનવરઇ તેાળા ૫, બદામની બીજ ૩૦, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તેાળા ૩, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ા તથા જાયફળ તેાળેા ૦ા, તાજાં ઇડાં ૩, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને છુંદવી, પછી ધાંનવરઇને ચુંટી સેાજી ધેાઇ અડધા શેર પાણીમાં ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકી પાણી સુકાયને માહે ખાંડ

તથા દુધ ભેળી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું થાયને માહે બધો સામાન તથા નવટાંક માખણ ભેળી પાઇદીશ અથવા લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. પુડીંગ લાલ કરવુ હોયતો પુડીંગ તાપીયોકાનાં ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં કેરીના મુરબ્બાનો નાનો દોઢ ચમચો શીરો ભેળવો.

પુડીંગ નાળીયેરનું.

ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણુંજ બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, મેદા ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજું માખણ રતલ ૦।, બદામની બીજ શેર ૦।, કરંટ દરાખ નવટાંક, ઑરેંજ યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૩, સોજું દુધ શેર ૦ાાા, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ તથા એકનો રસ, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦।, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઇંડાંની દાળને રોહવી તથા સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણ સાથે ખાંડને ચુલે મુકી પીગળાવીને ઉતારી ફુકું થાયને તેમાં ઇંડાંની દાળ ભેળવી અને નાળીયેરને સોજા પાતા ઉપર હલકે હાથે બારીક પીસી તેમાં પેહલે દુધ અને પછી બીજો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે.

પુડીંગ નાળીયેરનું ૨ જું.

ઉપર નાળીયેરનાં પુડીંગમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમણેલું નાળીયેર; સોજું માખણ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, શેરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ખમણેલાં નાળીયેરને પીસવું. ઇંડાંની દાળને ખુબ રોહવી અને બધો સામાન તેમાં એકેક પછી ભેળી ૦। ઇંચ પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી

એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને માહે મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. પફ પેસ્ટ વગર લંગડી યા વાટીમાં પણ ભુંજાશે. ઑરેંજ ફલાવર વૉટર પસંદ હોય નહીતો તે નાખવો નહી.

પુડીંગ પઉવાનું.

ચુંટેલા પઉવા ટીપરી ૧, સોજું દુધ શેર ૧I, બદામની બીજ; કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક શેર ०I, ચવચવના, ઑરેંજના અથવા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૫, બ્રૅંડી તથા સોજો ગોલાબ દરેક નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ०III તથા જાયફળ તોળો ०I, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપવી અથવા છુંદવી. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. પઉવા સફેદ થાય ત્યાં સુધી થંડાં પાણીએ ધોઇને ઓયાંમાં નાખી ઉપર રકાબી ચઢી બેસ્તી મુકી તેપર વજન મેલી પાણી કાઢી નાખીને કોરડા કરવા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી એક પાશેર જેટલું બાળી એક શેર રાખીને ઉતારી થંડું થાયને તેમાં પઉવા તથા બધો સામાન બરાબર ભેળી બે કલાક રાખ્યા બાદ પાઇદીશ યા લંગડી કે વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં લાગેછે. પુડીંગ લાલ સારૂં લાગેછે માટે તેવું કરવું હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી પુડીંગ બનાવવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું.

પટેટાનો આટો આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલોછે તે તોળા ૭, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, શૅરી યા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨—૩, ઑરેંજ મારમેલેડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનામાં લીંબુની છાલ નાખી કકરા પાડી ઉતારીને છાલ કાઢી નાખી એ કકડતું દુધ

આટામાં જરા જરા નામી બરાબર મેળવી થંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. પછી બધો સામાન મેળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી એ સમાય તેટલાં દીશ યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાના આટાનું ૨ જું.

ઉપર મુજબના પટેટાના આટાને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવું અને બીજાં અડધા શેર દુધને કકડાવી તે મેળવું. પણ વધારે સરસ પુડીંગ કરવું હોયતો દુધને બદલે અડધો શેર ભરેલી ક્રીમને થંડીજ મેળવી અને તાજાં છ ઇંડાંને ભાંગીને ખુબ દોહવી તે મેળી મીઠાસ પુરતી ખાંડ નાખવી અને એક ગોળ મોલ્ડને માખણનું જાડું પડ ચોપડી કીસમીસ દરાખ તથા મુરબ્બાના નાના કકડાને સરખી હારમાં મોલ્ડમાંનાં માખણમાં ખોસી માહેથી તે નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેમાં પુડીંગની મેળવણી ઉપર સુધી ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ કાગજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક રકાબીમાં મોલ્ડનું ઢાંકણ હેઠે આવે તેમ ઉલટું મુકી ઉંડાં તપેલાંમાં થોડું પાણી કકડાવી તેમાં આજી અથવા એવુંજ બીજું કાંઇ મુકી તેની ઉપર મોલ્ડ સાથની રકાબી ગોઠવવી કે તેથી ઉકળતું પાણી મોલ્ડ સુધી પુગે નહી. માહેનું પાણી બળવા અવેતો બીજું ગરમ પાણી ઉમેરવું અને બે હઠી કલાકે બરાબર બફાય પછી સંભાળથી કાઢી સૉસ મીઠા સાથે ખાવું.

પુડીંગ પટેટાનું.

રેંડ કરંટ જૅલી રતલ ૧, મૅશ્ડ પટેટામાં આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે મુજબ મૅશ કીધેલા પટેટા તથા મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦।, ઑરેંજ યા માલુંગાંના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ તથા માખણ નાખી પટેટા મેળવી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ખુબ મેળવી એકેક કરી બધાં ઇંડાં મેળીને પછી બાકીનો સામાન મેળવી એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ અનેનાસનાંમાં લખ્યા મુજબ બાફીને કાઢવું. પછી જૅલીને દંગારે જરા પીગળાવી નરમ કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવી.

પુડીંગ પટેટાનું ૨ જું.

ઉપર મુજબના બાફીને મૅશ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, માખણ રતલ ૦ા, કરંટ દરાખ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, છુંદેલુ જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. ઈંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કહણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને તાવી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી એ સમાય તેટલા પાઇદીશ યા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું.

પુડીંગ પટેટાનું ૩ જું.

કેક પટેટા અથવા સકરકંદનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન તથા પટેટા લેવા અને તેજ રીતે પટેટાને ઇંગારે મુકવા પણ તેટલું બધું કહણ કરવું નહી, નરમ રાખી ઉતારીને તેમજ બધું મેળવી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું હોયતો પાઇદીશને અને સગડી ઉપર ભુંજવું હોયતો લંગડી યા વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડીપર ઇંગારે ભુંજવુ. પણ કેકના જેવું સુકું કરવું નહી. પટેટાનુંજ કરવું, સકરકંદનું બનાવવું નહી. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા મેળવ્યાથી મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પનીરનું.

ખમણેલું વેલાતી પનીર રતલ ૦ા, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

જાયફળની ખમણીથી પનીર ખમણવું. ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કહણ કફ ચઢાવવો. પછી બધુ બરાબર ભેળી ઉપર પટેટાનાં ત્રીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં દીશ યા વાટી કે લંગડીમાં ભરીને ભુંજવા મુકી ઉપસી આવે તેવું તુર્ત ઉતારવું.

પુડીંગ પપાંઉનું.

સોજુ' દુધ શેર ૧, પાકાં પપાંઉના છોલેલા કકડા તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ ૧ નો રસ, તજનો કકડો ઈંચ ૧.

અડધા શેર પાણીમાં પપાંઉ તથા તજને ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી તજ કાઢી નાખી ઘુંટીને માહે સાત તોળા ખાંડ ભેળી પાક્કું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી તદન સુકું થાયને ઉતારી પાઈદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીનાં તળીયાંમાં પાંથરવું. પછી બાકી રહેલી ખાંડને દુધમાં નાખવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી તે દુધમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી દીશમાં પપાઉની ઉપર રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ. નાળીયેર નાખીને બનાવ્યું હોય તેવો એ પુડીંગનો ટેસ્ટ લાગેછે.

પુડીંગ પાંઉનું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ રતલ ૦।, સોજુ' માખણ શેર ૦।, ખાંડ તોળા ૫, સોજુ' દુધ શેર ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦। ને વાલ ૫, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચારેક કકરા પાડી પાંઉનાં ક્રીમમાં રેડી માખણ નાખીને ઢાંકી રાખવું અને થંડું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી દીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવુ અથવા બાફવું. ભુંજેલા પુડીંગને ગમેનો સૅાસ મીઠા સાથે ખાવુ આએ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળવીને પછી બનાવ્યાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થાયછે.

પુડીંગ પાંઉનું ૨ જું.

સોજુ' દુધ શેર ૦।।, એક દાહડાના વાસી પાંઉના કાંથા કાઢી નાખીને પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦।,

તાજા ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઑરેંજ ફ્લાવર વૉટર અથવા આમંદ વૉટર નાનો ચમચો ૧, તજનો બારીક ભુકો વાલ ૨ાા, લીંબુ ૦ાા ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજું માખણ તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડ માખણ ચોપડવું. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને બરાબર દોહવી તેમાં દુધ, લીંબુની છાલ, તજ તથા ઑરેંજ યા આમંદ વૉટર ભેળી મીઠાસ મુજબ ખાંડ નાખી ઇંગારે દસ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારી સોજી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવું. ત્યાર બાદ પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયાંમાં પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર દરાખનું પડ કરી એ રીતે પોણું દીશ ભરી પેલી દુધવાળી મેળવણીને તેની ઉપર રેડવી અને બધું બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર પાંઉનાં પેહલાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો ચમચો ૧ાા ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું ૩ જું.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કેક પટેટા તથા સકરકંદનામાં લખેલો બધો સામાન લેવો પણ પટેટા અથવા સકરકંદને બદલે પાંઉનો ગર રતલ ૦ા લેવો, તેમજ દુધ પણ દોઢ શેર લઇને તેજ રીતે બનાવવું. ગમેતો ઑરેંજ યા માહ્લુંગાંના કે ચવચવના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા અથવા કીસમીસ યા કરંટ દરાખ એ બધાંમાંનું જે તે એક પાંચ તોળાને પુડીંગની મેળવણીમાં ભેળવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું થાયછે. ગમેતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પુડીંગ પાંઉનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ પાંઉનું સ્લાઇસ્ડ.

સોજું દુધ શેર ૧ાા, ખાંડ શેર ૦ાાા, એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પોપડા કાપીને કાઢી નાખી ગરની ઘણીજ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦ા, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, માખણ ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇને તદન કોરડી કરવી. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને શેકવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. દુધમાં ખાંડ

પીગળાવી ગાળીને પાંચ છ કકરા પાડી થંડું પડને માહે ઈડાં તથા ગેાલાબ ભેળવેા. પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે માખણ ચેાપડવું. પછી એ બધેા સામાન છેક કીનારીની ઉપર આવે તેટલાં એક પાઈદીશને માખણ લગાડી તેમાં પેહેલ હેઠે પાંઉનું એક પડ મુકી તેની ઉપર થેાડી બદામ દરાખ ભભરાવી એ રીતે અડધું દીશ ભરીને પછી તેમાં દુધની મેળવણી રેડી તે પચેને એજ પ્રમાણે બધું મુકી થેાડું થેાડું કરી માહે બધું દુધ પચાવી છેક છેલ્લે જરા વધારે બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા એજ રીતે લંગડીમાં ભરીને ચુલા યા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બરાબર લાલ થાયને ઉપર બીજો થેાડેા ગેાલાબ છાંટવેા. પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના ત્રણ ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ પાંઉનું સેહેલું.

સેાજ્જું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦॥।, સફેદ ગેાટલીનું અથવા પેટીનું પાંઉ રતલ ૦।, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તેાળા ૪, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સેાજો ગેાલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ઘૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, સેાજ્જું માખણ અથવા માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને છુંદવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવાં. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પાંઉના કકડા કરીને ભીનવી રાખી બરાબર પેાચું થાયને સારીકાની એકરસ કરીને ચુલે મુકી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી બાકીનેા બધેા સામાન તથા ચાર તેાળા માખણ યા ઘી ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ યા ઘી ચેાપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા બાફવું. એ પુડીંગ સારૂં થાયછે. પુડીંગની મેળવણીમાં બધેા સામાન ભેળતી વેળા માહે કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા જેટલેા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારૂં થાયછે.

પુડીંગ બન.

સોજું દુધ શેર ૧, વાસી બનની પતળી કાતરીઓ રતલ ૦।, ખાંડ તોળા ૩, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

બધો સામાન સમાય તેટલું પાઇડીશ લઇ તેમાં બનની કાતરીઓ ગોઠવીને મુકવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડયા પછી થંડું થાયને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તેમાં ભેળી એળચી જાયફળ નાખીને બનની ઉપર રેડવું અને એક કલાક પછી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ બર્ડસ નૅસ્ટ.

મોટાં સોજાં ચાર સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો તથા ઠરીયા નાની છરી વડે સફાઇથી કોતરી કાઢીને સપરચન આખાંજ રાખવાં અને ઉંડાં પાઇડીશમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકવાં. ત્યારબાદ પુડીંગ આરારૂટનું, કૉર્નફ્લૉઅરનું, ચોખાનું, ચોખાના આટાનું, પાંઉનું, પટેટાનું, સાગુ-ચોખાનુ એવી કોઇપણ પુડીંગની મેળવણીને તૈયાર કરી દીશમાંનાં સપરચનની ઉપર એક આંગળ સુધી આવે તેટલી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. દીશને બદલે કલઇ ભરેલી લંગડીમાં પણ એ પુડીગ થશે.

પુડીંગ બર્ડસ પુડીંગ પાઉડરનું.

Bird's Pudding Powder નામનો આમંદ, લૅમન, ઑરેંજ, ઍપ્રીકોટ, વૅનીલા, રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી ઉપરાંત બીજી ઘણી જાતના પાઉડરના સાબુના જેટલા દાબડામાં ત્રણ જુદી જુદી જાતનાં પૅકેટ આવેછે, તે એક પૅકેટમાંથી ઘણો બારીક પાઉડર તોળા ૩।। નીકળેછે. તેને બોલમાં નાખવો અને અડધા શેર સોજાં દુધમાંથી નાના પાંચ ચમચા દુધને પાઉડરમાં નાખી જરાબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી બાકીનાં દુધમાં પાશેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં અડધો તોળો માખણ નાખી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને પેલાં દુધમાં મેળવેલા બોલમાંના પાઉડર ઉપર રેડી ઝડપથી મેળવી દઇને પછી તપેલીમાં પાછું રેડી ચુલે મુકી અડધી મીનીટ જરા ઘુંટીને ઉતારવું અને પાઇડીશ યા બીજાં વાસણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા

પ્રમાણે મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મુકી પુડીંગ કઠણ થાયને તુર્ત ઉતારવું. કારણ એ પુડીંગ સફેદજ રેહછે, લાલ થતું નથી, માટે તેમ કરવા વધુવાર ભુંજવું નહી. જો એ પુડીંગ ભુંજવાને બદલે જેલીના જેવું બંધાયલું જોઇતું હોયતો ઉપર મુજબ બધી મેળવણી તૈયાર કીધા બાદ ચુલા ઉપર અડધી મીનીટ રાખવાને બદલે કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને પછી ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને એમજ કાઢવું અથવા આઇસમાં થંડું કરીને કાઢવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં પુડીંગ સારાં થાયછે.

પુડીંગ બાદશાહ.

સેજું કઠણ દહીં શેર ૬, કરંટ દરાખ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, તાજાં ઇંડા ૬, સુકું પાઉનું કમ્બ એટલે ક્રોમ તથા માલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, ઓરેંજ ફ્લાવર વૉટર અથવા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।.

કરંટ તથા કાળી દરાખને સોજી કરી ધોઇને કાળી દરાખના ઠળીયા કાઢવા. ઇંડાંની દાળને દોડવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો, પછી દહીમાંનું પાણી કાઢી નાખીને કલઇ ભરેલા ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પોતણું બાંધી બાફવું.

પુડીંગ બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley નામનો પત્રાંના ગોળ દાબડામાં વેલાતી આટો આવેછે તે તોળા ૬, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦।, માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, વૅનીલા એસેન્સ ચમચી ૧॥, બદામનું એસેન્સ ટીપા ૧૦, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૫, વાટેલું નીમક ચમચી ૨, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ નાખી ચુલે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે, એસેન્સ, નીમક તથા એળચી જાયફળ ભેળી પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગ ગરમ હોયછે ત્યારે ઘણું પોચું રેહછે પણ થંડું થયા પછી કઠણુ થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારૂં લાગેછે. જામનું વધારે સારૂં લાગેછે માટે ગમેતો દીશમાં ૦। રતલ રાજ્બરી જામ હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરવી. પુડીંગ પાઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા મેળવ્યાથી વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે. પણ શીરેા નાખે ત્યારે જામ નાખવી નહી.

પુડીંગ બાર્લીનું.

સેાજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ રતલ ૦।, પર્લ બાર્લી તેાળા ૪, માખણ તથા બદામની બીજ દરેક તેાળા ૩, તાજાં ઇડાં ૨, સેાજો ગેાલાબ તથા બ્રૅંડી દરેક નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ મળી તેાળેા ૦।, લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલીને છુંદવી. બાર્લીને સેાજી ધેાઇ સવાશેર પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એજ પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવી અને તદ્દન નરમ થઇ પાણી સુકાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી બળતે રાખીને ઘુંટયા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દેાહવીને તે તથા બીજો બધેા સામાન ભેળવેા અને એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપર બાર્લીના આટાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતેા મેળવણી તૈયાર કીધા પછી કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા એક નાનેા ચમચેા માહે ભેળવેા.

પુડીંગ બાહાદુર.

સેાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, કેક રૈતેફયા તથા બીસ્કીટ સૅવૉય દરેક રતલ ૦।, છુંદેલી સેાજી ખાંડ શેર ૦।, ઑરેંજના યા ચવઅવના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા કરંટ યા કીસમીસ દરાખ એ બધાંમાંથી જે તે એક ચીજ તેાળા ૫, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦॥, લીંબુ ૦॥ ની છાલ, માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચહાવવો. પછી ક્રીમમાં લીંબુની છાલ નાખી ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને માહે રેતેફયા કેક તથા સૅવૉય બીસ્કીટ નાખવી અને તેમાં બધી ક્રીમ બરાબર પચેને બાકીના સામાનમાંથી એકેકને એની અંદર બરાબર મેળવી એકરસ કરી પાઇદીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરવું. પણ જો એ પુડીંગ આખુંજ છુટું કાઢવુ હોયતો પછી પત્રાંના કેક બનાવવાના છાલકા મોટા ગોળ દાબડાનાં તળીયાં તથા બોરદુ ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગજ મુકી તેમા મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં એજ રીતે કાગજ મુકી તેમાં ભરીને ઉપરથી મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો થાયછે, પણ વળી બે દીવસનાં વાસી પુડીંગનો ટેસ્ટ તો તાજાં કરતાં પણ વધારે સરસ લાગેછે. કેક તથા બીસ્કીટ તૈયાર મળે નહીતો પછી આએજ ચોપડીમાં બીસ્કીટ સૅવૉય તથા કેક રેતેફયા પેહેલુંછે તે બનાવવું.

પુડીંગ બેકવૅલ.

સોજી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બદામની બીજ ૨૫, પફ પેસ્ટ પાઇનો; રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ દોહવવી. પછી માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની એકરસ કરવો અને એ સમાય તેટલાં પાઇદીશમાં પફ પેસ્ટ પાઇનો માખણનો ૦। ઇંચ જાડો બનાવી દીશને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપી તેમાં અડધી ઇંચ જાડું જામનું પડ હેઠે પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવુ.

પુડીંગ બૅન્જર્સ ધ્રુડનું.

સોજું દુધ શેર ૦।।, ખાંડ તોળા ૫, બૅન્જર્સ ૬ડ તથા માખણ દરેક તોળા ૨।।, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, સોનેરી ગોલાબ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ,

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી કુકમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખ્ખણ નાખી ઈંગારે ઘુંટી ઘણું ઘાડું થાયને ઉતારી થંડું પડેને બાકીનો સામાન બરાબર મેળી નાના પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલા કાસીયાને માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ ભુરાં કોહોળાંનું.

છાલ, બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને પછી કોહોળાંના કકડા કાપી તદન નરમ બાફી બોયાંમાં નાખવું અને પાણી નીકળી ગયા પછી તોળી પાકટ કોહોળું હોયતો શેર ૧॥ અને કુમળું હોયતો શેર ૨ ને ગરમ હોય તેટલાંજ કલઇ ભરેલી ચાળણી યા બોય માથી છાડી કાઢી બ્યાડીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી તદન સુકું કરી પોણો શેર સોજાં દુધમા મેળવી અડધો શેર ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ચાર પાચ કકગ પાડીને ઉતારવું અને થંડું થાયને ત્રણ તોળા સોજું પોરબંદરનું ઘી યા પાંચ તોળા માખ્ખણ નાખી તાજાં ત્રણ ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કફ ચઢાવી તે, છુંદેલી એળચી જાયફળ મળી તોળો ૦॥ તથા વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ તથા ગોલાબનુ એસૅન્સ થોડાંજ ટીપાં નાખી પાઇદીશ યા લંગડીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. એ પુડીંગ મજાહનું લાગેછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો એમાં પણ પુડીંગ પાંઉનાં સેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કેકના મુરકાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો મેળવ્યાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ મકરૂનનું.

મકરૂન બદામનાં રતલ ૦॥, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. પછી ક્રીમને ચુલા ઉપર પીગળાવીને ઉતારી તેમાં મકરૂન ભીનવી તે નરમ થાયને મેળવી તેમાં બધો સામાન મેળી નાનાં નાનાં કપને માખ્ખણ લગાડી તેમાં

ભરીને અથવા પુડીંગ બાહાદુરમાં લખ્યા મુજબ પાઇદીશ યા લંગડીમાં ભરીને તેજ રીતે મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો મજાહનો લાગેછે.

પુડીંગ મરઘીનું.

મોટી મરઘીનાં ખારાં રાંધેલાં બે સીનાનો તથા બે પગનો ઝીણો ટુંપેલો રેસો; ખાંડ; ઘી તથા પટેટા દરેક શેર ૦ાા, બદામની બીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સોજું માખણ દરેક શેર ૦ા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, પાંઉના કાંથા કાઢી પતળી કાતરીઓ કાપીને તેના સમ ચોરસ દોઢ ઇંચના કકડા ૧૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી પતળા વેફર કાપીને ધોવા. બદામને છોલી સલઇસ કાપીને એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોવુ ઇડાને ભાંજીને ખાવાના કાટાથી ખુબ દોહવી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં મેળવવાં. ઘી કકડાવી તેમાં વેફરને સફેદ પણ કકરાં તળીને પછી બદામ તથા દરાખ જુદું જુદું તળી કાઢવું. પાંઉના કકડાને બેઉ પડે માખણ લગાડવું પછી બધો સામાન સમાય તેટલાં પાઇદીશને અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં મરઘીનો અડધો રેસો પાંથરીને હેઠે મુકીને તેની ઉપર વેફર સરખાં મુકી તેની ઉપર પાંઉના કકડા સરખા ગોઠવીને મુકવા, પણ દર પડે જરા જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવું. ત્યારબાદ બાકી રહેલા અડધા રેસામા બદામ દરાખ તથા એળચી જાયફળ મેળી છેલ્લે દીશમાં તે પાંથરયા પછી બધું મુકેલું ચુંથાઇને તળે ઉપર થાય નહી તેમ સંભાળથી બધું દુધ રેડી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ માટે એસીડ આઇસ.

એક મોટાં ખાટાં લીંબુના ગાળેલા રસમાં છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૭ાા તથા તાજાં ચાર ઇડાંની ઘણી કઠણ ફફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી અને ગરજ પડતો ખાસપણ જાતનું પુડીંગ ભુંજાયા પછી તેની ઉપર એનો સ[illegible] [illegible] ને મુકીને [illegible] થવા માટે પાછું થોડી મીનીટ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પુડીગ મુકવુ.

પુડીંગ માર્મલેડ.

સોજા રાંધવાના ચોખ્ખા ચાનું કપ ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, સોજું માખણ તોળા ૨ાા, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૦ાા, ઑરેંજ માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા રાંધી ઓસાંમાં ઓસાવી કાઢવા. પછી તેમાં અડધો શેર દુધ રેડી ઇંગારે ધુંટી કડણ કરીને ઉતારવું અને એક પાઇડીશનાં તળીયાંમાં અડધી ઈંચ જેટલું માર્મલેડનું પડ પાંથરી ઇડાંને ભાંજી બરાબર દોહવીને બાકીનાં દુધમાં ભેળી તેમાં ચાવલ તથા જાયફળ મેળવી માર્મલેડ ઉપર રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર લાલ ભુંજવું.

પુડીંગ માર્મલેડ ૨ જું.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ; સોજું માખણ તથા મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ તથા કોઇપણ જાતની માર્મલેડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળીને એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછું મેળવવુ અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક પતળું પડ માર્મલેડનું તથા તેના કરતાં જરા વધારે જાડું પડ આએ મેળવણીનું નાખી એ રીતે આખું મોલ્ડ ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પુડીંગ માર્મલેડ ૩ જું.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે બ્રેડક્રમ્બ રતલ ૦ાા, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તેમ સાફ કીધેલી ચરબી તથા ઑરેંજ માર્મલેડ દરેક તોળા ૭ાા, તાજાં ઇડાં ૪, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, બેકીંગ પાઉડર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ચમટી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહવીને માહે તે મેળવાં. સાફ કીધેલી ચરબીને ઘણી બારીક કરી ક્રમ્બમાં એ, નીમક તથા બેકીંગ પાઉડર મેળવીને પછી

ઇંડાં ભેળેલું મીલ્ક નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પછી એ મેળવણી સમાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરૂં રેહ તેવાં એક ઉંડાં બેાલને માખણ ચેાપડી તેમાં ભરી સફેદ કેારાં કાગજને માખણ ચેાપડી ઉપર તે બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હઢીથી ત્રણ કલાક બાફીને માર્મલેડ સાથે ખાવુ.

પુડીંગ માલુંગાંનું.

સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, છેાલીને ગર કાઢી નાખ્યા પછી માલુંગાંનેા બારીક કાપેલેા રેસેા રતલ ૦ા, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ધઉંનેા આટેા તેાળા ૭, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દાળને બરાબર દેાહવીને ક્રીમ તથા ખાંડમાં મેળવીને પછી બાકીનેા સામાન ભેળી એ સમાય તેટલાં ઉંડા પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ મીઠું.

મેદા ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦ાા, માલુંગાં; ઑરેંજ તથા ચવચવ મળી ત્રણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક તેાળા ૨ાા, તાજાં ઇંડાં ૮ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દેાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા પછી માખણને ચુલા ઉપર જરા નરમ કરી ઉતારીને તેમાં ખાંડ નાખી ઇંડાં ભેળવાં અને બધેા સામાન સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ૦ા ઇંચ પતળેા પફ પેસ્ટ બનાવીને મુકી છરીથી કીનારીને સરખી કાપી તેમાં પેહેલે મુરબ્બેા પાંથરીને પછી તેની ઉપર પુડીંગની મેળવણી રેડી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ મૅકેરેાની.

સેાજું તાજું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, સેાજી ખાંડ શેર ૦ાા, મૅકેરેાનીના અડધી ઇંચ જેટલા ભાંજેલા કકડા તેાળા ૬, માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, કેાઇપણ જાતનું બીજું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મૅકેરોનીના કકડાને દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં આખો કકડો રેહ નહી તેમ બરાબર મેળવીને તેમાં ખાંડ તથા ક્રીમ મેળી ચુલે ઘુંટવું અને કઢણ જેવું થાયને ઉતારી થડું પડેને ઇડાંને ભાંજી ખુબ દેાહવી તે તથા બાકીનેા સામાન મેળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પૂરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર ભુંજવું. દીશ યા લંગડીમાં હેઠે ઑરેંજ માર્મલેડ યા ઍપ્રીકોટ જામ પાંથરીને તેની ઉપર મેળવણી ભરીને બનાવેલું પુડીંગ વધારે સારૂં લાગેછે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના હદી ચમચા ભરી મેળીયાથી પુડીંગ મજાહનુ લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે, પણ ત્યારે જામ યા માર્મલેડ દીશમાં પાંથરવી નહી.

પુડીંગ મૅદીરા.

પફ પેસ્ટ પાઇનામાં લખ્યા પ્રમાણે માખણનેા ૦। ઈંચ પતળેા ખપ જોગેા પફ પેસ્ટ બનાવવેા અને પ્લમ કેક ભુંજવાના છુટાં તળીયાંવાળા પત્રાના ગેાળ દાબડાની કીનારી વડે પફ પેસ્ટના ગેાળ કકડા કાપવા. પછી તેજ દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી તેનાં તળીયામાં પફ પેસ્ટનેા એક કકડેા મુકી તેની ઉપર ઓનગેજ જામનું પડ પાંથરી તેની ઉપર પફ પેસ્ટનેા બીજો કકડેા મુકી તેની ઉપર રાજબરી યા બીજી કોઈ લાલ રંગની સેાજી જામ પાંથરી એ રીતે અવાર નવાર એક પડ જામનું અને એક પફ પેસ્ટનેા કકડેા મુકી દાબડાને ભરીને તેને સેાજા સફેદ ઘટ કપડાંથી બરાબર બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ બેથી હદી કલાક બાફીને જરાવાર પછી ઘણી સંભાળથી દાબડામાંથી પુડીંગ કાઢીને તેની ઉપર થેાડી દળેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી.

પુડીંગ મૅનચૅસ્ટર.

પાંઉનું ક્રીમ એટલે પાંઉનું ક્રમ્બ પાશેરાના માપથી ભરેલું પાશેર ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા (ટી.ટેસ્પુન) ૪, રાજબરી અથવા ઍપ્રીકોટ જામ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ૦પસે ભરેંા નાનેા ચમચેા ૧, તાજા ઇડા ૩, સેાજુ માખણ તેાળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં એક પાશેર થંડું પાણી ભેળી માખણ નાખીને ચુલે મુકી બરાબર ગરમ થાયને ઉતારી થંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી માંહે તે ભેળીવા પછી પાંઉનું ક્રમ્બ તથા ખાંડ મેળવી પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા નાખવું. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇડીશને માખણ ચેાપડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ થાય ત્યાં સુધી ભુંજવું અને થંડું થાયને રાજબરી જામ હેાયતેા એમજ ઉપર ચેાપડવી પણ ઍપ્રીકેાટ હેાયતેા તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર મેળવીને ચેાપડવી અને ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી જામની ઉપર ખડબચડી લગાડીને તેની ઉપર ખાંડ છાંટી પાછું થેાડેા વાર ભુંજવા મુકી સફેદી બંધાયને કાઢવું. પાશેરેા નહી હેાયતેા અડધી પાઇંટનાં માપથી ક્રમ્બ લેવું.

પુડીંગ મેાટાંમાયનું.

એક દીવસનાં વાસી પાંઉના પેાપડા કાઢી નાખીને સફેદ નરમ ગરની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦॥, દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા ૦॥, રાજબરી યા બીજી કેાઇપણ જાતની સેાજી જામ અથવા જૅલી તથા માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓને બેઉ પડે જરા માખણ ચેાપડીને તેની ઉપર જામ યા જૅલી લગાડવું અને પુડીંગ ભુંજવું હેાયતેા એક પાઇડીશને અને બાફવું હેાયતેા એક મેાલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ કાતરીઓને ગેાઠવવી. પછી ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી સારીક ની દેાહવી દુધમાં બરાબર મેળવી માંહે જાયફળ નાખી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર પચતું પચતું બધું રેડીને બે કલાક રાખ્યા બાદ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું યા બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું પેાચું અને સ્વાદીષ્ટ થાયછે.

પુડીંગ રતાળુ કંદનું.

બાફી છેાલીને પછી તદન નરમ માવા જેવેા મસળેલેા સારી જાતનેા સેાજેા રતાળુ કદ તથા માખણ દરેક રતલ ૦।।।, સેાજી ખાંડ રતલ ૦।, માલુંગાંના સુ । મુરબ્બાના ઝીણા ફકડા નવટાંક, સેાજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સેાજેા ગેાલાબ નાના ચમચા ૫, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦।। તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી દુધમાં મેળીને તેમાં બાફેલા કંદને મેળવીને પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી મેળી પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા મેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થાયછે.

પુડીંગ રવાનું.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં રવો પેહેલો છાપેલોછે તે પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધા સામાનનો અને ઘીને બદલે માખણ યા માખણનું ઘી નાખીને રવો બનાવવો. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેટલો કઠણ કરવો નહી, જરા ઢીળો હોયનેજ ઉતારવો અને સેજ ગરમ હોયને ચાર ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે મેળી પાઇદીશ અથવા કલઇ ભરેલી વાટી યા લંગડાને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ગમેતો એની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા મેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રાજબરી.

એક પાઈંટનાં માપથી ભરેલી એટલે દુધ ભરવાના પાશેરાથી બે પાશેર ભરેલી તાજી રાજબરીને બરાબર સાફ કરી પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાથરી તેની ઉપર સોજી ખાંડ એક પાશેર ભભરાવવી. પછી તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળ તથા બેની સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને અડધા પાશેર સોજાં દુધમાં ખુબ મેળવી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને ખાંડ નાખી કઠણ થાય ત્યાં સુધી કફ ચઢાવીને તુર્તે દીશમાં રાજબરીની ઉપર રેડીને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરથી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને થોડી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી પુડીંગની ઉપર છાંટવી.

પુડીંગ રીચમંડ.

સોજાં મોટાં પાંચ સપરચનને ગરમ ભેભટમાં ભુંજી છાલ છોલી અંદરનો ડાંડો તથા કરીયા કાઢી નરમ ગરને મસળીને તેમાં સોજું

માખણ તોળા ૫, ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજું ભેંસનું દુધ શેર ગા, ખાંડ શેર ૦।, સુકાં પંઉનું ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ અથવા મોલી બટર બીસ્કીટનો બારીક ભુકો તોળા ૭, બારીક છુંદેલું જાયફળ ૧ તથા તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદીને ખુબ દોહવીને તે નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરી થોડાં કપને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી અડધાં ભરી ઉપર બીજો જરા પાંઉનો અથવા બીસ્કીટનો ભુકો છાંટી ગરમ ભઠીમાં બરાબર ભુંજીને સંભાળથી કાઢી ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટી કોઇપણ પતળા કસ્ટર સાથે ખાવું.

પુડીંગ રૅડ રાઇસ.

તાજી રાજબરી યા તાજી લાલ દરાખને ભચડીને તેનો એક પાઈંટ રસ લઇ તેમાં સોજી ખાંડ નવટાંક તથા વાઇન ૧ લીકર ગ્લાસ નાખી તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો પાડવો અને બીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭ાા ને જરા પાણીમાં બરાબર કાળવીને પછી તેમાં ગાંગડા નહી થાય તેમ એ રસને બરાબર મેળવીને ચુલે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થઈ તપેલીની બોરડુપર વળગે નહી ત્યારે ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકી થંડું થાયને બીલોરની દીશમાં કાઢી કોઇપણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવુ. ચોખાના આટાને બદલે ગમેતો કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આરારૂટ લેવો.

પુડીંગ રોટલીનું.

ચોખા અથવા ઘઉંના સફેદ બારીક સોજા આટાની બનાવેલી રોટલી રતલ ૦। ને સોજાં બે શેર દુધમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેનો સેજબી ટુકડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભાંજીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પુડીંગ કોઅર્ગમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરીને ભુંજવું યા બાફવું. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં જામ નાખવી નહી. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેઇના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના ત્રણ ચમચા ભરી ભેળીયાથી લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ રોલીપોલી.

પફ પેસ્ટ પાઈનામાં લખ્યા મુજબનો માખણ યા ચરબ નો ૦। ઇંચ જેટલો પતળો અને બાર ઇંચ લાંબો અને આઠ ઇંચ પોહોળો પફ પેસ્ટ સરખો કાપવો. પછી એ પેસ્ટની ત્રણ બોરડુની જગ્યા એકેક ઇંચ ખાલી રાખવી અને બાકીના બધા ભાગ ઉપર સમાય તેટલી કરંટ દરાખને સાફ કરી ધોઇને તદન કોરડી કરીને તે અથવા કોઇબી મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડાને પેસ્ટની ઉપર પાંથરીને પછી ઑંમલેટની કાંની વીટાળી લઈ બેઉ છેડાને દાબીને વળગાવી આઠ ઈંચ લાબું પુડીંગ બનાવવું અને સફેદ ધોતાં સોજાં જાદાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બોળી નીચવીને તેની ઉપર જરા ઘઉંનો આટો છાંટી તે કપડાંમાં ઑમલેટનીજ કાની પુડીંગને ઢીલું વીટાળવું, કારણ બફાતાં અંદર ખીલશે. પછી બેઉ છેડાને દોરીથી બાંધી લઇ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક કલાક બાફવું. ગમેતો મજાહનો ખાટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા રાજબરી યા બીજી કોઇપણ સારી જામનું જાડું પડ દરાખ અથવા કરંટને બદલે પફ પેસ્ટ ઉપર પાંથરીને તેજ રીતે બનાવીને બાફવું કેહછે કે રોલીપોલીનાં નામથી એ પુડીંગ ઇંગ્રેજ લોકોમાં ઘણું સાધારણ રીતે જાણીતું છે, પણ આપણા લોકોતો એ પુડીંગને નહી પણ સ્પંજ કેકને જામ લગાડીને રોલ કરેછે તેને રોલીપોલી કેહછે. એ પુડીંગ ગરમ ખાવું.

પુડીંગ રોલીપોલી ૨ જું.

માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજું કડણ માખણ રતલ ૦।, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૪, કોઇપણ જાતની સોજી જામ ટેબલસ્પુન ૩, નીમક ચમઠી ૧, આટો તથા છાંટવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી નીમક નાખી તેમાં ચરબી અથવા માખણને સારી કાની ભેળવી મીલ્કમાં જરા પાણી ભેળીને તે ખપતું ખપતું નાખી જરા કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી સાટો છાંટી સફાઇથી સરખો લંબચોરસ ૦। ઇંચ જાડો વણવો અને તેની બધી ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખી બાકીના ભાગપર બધી મામૅલેડ ચોપડીને પછી ખાલી રાખેલી કીનારીપર પાણી લગાડીને સરખું ગોળ રોળ વીટાળવું. પછી

રોળનાં કરતાં જરા મોટા સફેદ કોરડાં કપડાંના કટકાને પાંથરી તેની ઉપર બધે બરાબર આટો છાંટી તેમાં ગોળને એક છેડા ઉપર મુકીને અંદર વીટાળી લેવું અને પેહલાં રોલીપોલી પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ દોરીથી બાંધીને તેજ રીતે પણ બે કલાક સુધી બાફયા પછી કાઢી છોડીને દીશમાં મુકી ઉપર ખાંડ છાંટી ગરમ ખાવું.

પુડીંગ લૅમીંગટન.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, તાજાં ઇંડા ૩, ઍપ્રીકોટ જામ તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી તેમાં ખાંડ ભેળી માખણને તાવીને તે નાખી ઇંડાં તથા ક્રીમ મેળવવું અને એક ઇંચ ઉંડી સપાટ તળીયાંની નાની મોટી ચઢ ઉતર ત્રણ રકાબીઓ અથવા એવાંજ મોજાં પત્રાંના થારકાંને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી રકાબીમાંથી કાઢીને ઉપર જામ લગાડી એકેકની ઉપર ચઢ ઉતર ગોઠવી સૉસ વાઇનના સાથે ખાવુ. ગમેતો જામને બદલે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

પુડીંગ વરમીસલી.

સોજું દુધ શેર ૦ાા, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાજી દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને તેમાં છાલ તથા તજ નાખી ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને પછી તેમાં વરમીસલી નાખી પાછું ચુલે દસ મીનીટ મુકીને ઉતારવું અને થંડું થાયને ઇંડાં તથા માખણ મેળવી ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવુ. મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વરમીસલી ૨ જું.

તાજું દુધ શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, વરમીસલી તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ા, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં વરમીસલીને નાખી દસ મીનીટ ઇંગારે રાખી ઉતારીને માહે માખણ નાખવું. ત્યારબાદ થંડું થાયને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી તેમાં ક્રીમ નાખીને બધું સાથે મેળવી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશ અથવા કલઇ ભરેલી લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા સગડી ઉપર ભુંજવું. એ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના ચમચા બેથી હઢી ભેળીયાથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ વીકટોરીયા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી શેર ૦ાા, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ; એપ્રીકોટ જામ તથા છોલીને ઘણાજ બારીક કાપેલા સપરચનના કકડા દરેક રતલ ૦ા, માલુંગાના સુકા મુરબ્બાની ઘણીજ પતળી ચીપ તથા સુકાં ચેરીસના ઝીણા કકડા દરેક તોળા ૭ાા, કઠણ ક્રીમ ભરેલી અથવા સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૫, બ્રૅંડી વચલા ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી આટાને ચાળી જરા સેકીને તેમાં ચરબીને બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બધો સામાન સારીકાની ભેળી એકરસ કરી છેલ્લે ઇંડાં, બ્રૅંડી તથા ક્રીમ યા દુધ ભેળી એ બધું સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટો છાંટેલાં કપડાંમાં બાંધી બરાબર કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ રાખ્યા પછી મોલ્ડમાંથી ખીલારની દીશમાં કાઢી સૉસ બ્રૅંડીના સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ રતલ ০ા, ઘણું કઠણ માખણ અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી રતલ ০ા, ઑરેન્જ માર્મલેડ તોળા ૭ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ ઉપસેલા ભરેલા વચલા ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, સાગુચોખા તોળા ૨ા, બ્રૅંડી નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, કીસમીસ દરાખ; કઠણ માખણ તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી માખણ યા ચરબીને આટામાં બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન તેમાં મેળવવો અને એક મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં બધી દરાખ ખોસી દરાખ ચું થાઇ નહી જાય તેમ સંભાળથી ચમચા વડે પુડીંગની મેળવણીને જરા જરા કરી બધી મોલ્ડમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મુકી તેની ઉપર કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફીને ઉતારી જરાવાર ઠરવા દીધા પછી મોલ્ડમાંથી કાઢી સૉસ વાહનના સાથે ખાવું.

પુડીંગ સ્નોદન ૨ જું.

બ્રડ ક્રમ્બ એટલે પાંઉનું ક્રીમ તથા સોજી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ০ા, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી તોળા ৩ા, કોઇપણ સોજી માર્મલેડ ટેબલ સ્પુન ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (દૅઝર્ટસ્પુન) ૧, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક નાના ચમચા ૪, નીમક ચમટી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

અંગુરીને ધોઇ કોરડી કરી ઉભા બે કટકા કાપી ઠળીયા કાઢી નાખવા. દુધને પોણા પાશેર થંડાં પાણીમાં ભેળવું. ચરબીના ઝીણા કટકા કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં પાણી સાથનું મીલ્ક ભેળીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યારબાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરું રેહ તેવાં ઉંડાં બોલમાં માખણ

લગાડી તેમાં ભરી સફેદ કોરાં કાગજને માખણ લગાડી ઉપર દોરીથી બાંધીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ લગભગ ત્રણ કલાક બાફીને સફેદ સૉસ સાથે ખાવું.

પુડીંગ સપરચનનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા રતલ ૦ાા, સોજી ખાંડ તોળા ૬, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા ૪, સોજું દુધ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવાં. પછી સપરચનના કકડાને એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે કલઇ ભરેલી તપેલીમા ઢાંકીને ઇંગારે મુકવા અને બરાબર નરમ થઇ પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી ઇંડાં ભેળી જરા જરા કરી આટો તથા બધુ મેળવી પાઇદીશ યા કલઈ ભરેલી વાટીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા ઉંડા વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવુ.

પુડીંગ સપરચનનું ૨ જું.

ઍપલ માર્મેલેડ રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૫ની દાળ, માખણ તોળા ૫, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ તોળા ૨ાા, દુધ શેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને દોહવી બધો સામાન ભેળી એક મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવું.

પુડીંગ સપરચન તથા કરંટનું.

છોલેલાં સપરચનના કકડા; કરંટ દરાખ; સોજી ખાંડ; માલુંગાં યા ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા કઠણ માખણ દરેક શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી સપરચનને સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અડધા શેર થંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી નરમ અને સુકું થાયને

ઉતારી ઘુંટી નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે ઇડાં ભેળી એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અથવા પાઇદીશ યા કલઇ ભરેલી વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરવું અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ થાયછે. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ગમેતો તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા તાપીયોકાનું.

છોલીને વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખ્યા પછી રહેલાં સોજાં સપરચનની પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, મોજી ખાંડ રતલ ૦॥, દુધ શેર ૦॥, સોજા તાપીયોકા તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, લવંગ ૧૦, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

તાપીયોકાને ચુંટી ધોઇને પુરતાં થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાથી કાઢી ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવીને માહે તે ભેળવા. ત્યારબાદ તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં પોણો શેર પાણી રેડી તેમાં સપરચન, લીંબુની છાલ તથા લવંગ નાખી ઈંગારે મુકી દસ મીનીટ ઘુંટીને માહેથી છાલ તથા લવંગ કાઢી નાખીને ઢાંકવું અને તદન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઘુંટી નાખી માહે દુધ નાખી પાછું ઘુંટી કડણ જેવું થાયને ખાંડ તથા ઇડાં ભેળેલા તાપીયોકા બરાબર મેળવીને ઉતારી પાઇડીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું. ઉપર સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો તેટલોજ શીરો ભેળવો.

પુડીંગ સપરચન તથા પટેટાનું.

છોલી ગાંઠ કાઢી નાખીને પછી પતળી કાપેલી સોજાં સપરચનની કાતરીઓ રતલ ૧, ખાંડ શેર ૦॥, પટેટા મૅશડ આગે વીવીધ વાંનીમાં લખેલાછે તે મુજબ ઘુંટેલા પટેટા શેર ૦।, સોજું દુધ શેર ૦॥, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દુધને ગાળીને ત્રણ ચાર કકરા પાડવા. એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે સપરચન, ખાંડ તથા લીંબુની છાલને ઇગારે ઢાંકીને મુકવું અને સપરચન નરમ થાય અને પાણી સુકાયને ઉતારી ઘુંટી નાખી તેમાં બાકીનો બધો સામાન તથા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તે ભેળી એ સમાય તેટલાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં ભરી અથવા પાઇદીશ યા કલઈ ભરેલી લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું યા ભુંજવું. સપરચન તથા કરંટનાં પુડીંગમાં ઉપર લખ્યુંછે તે મુજબ ગમેતો આએ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર થાયને તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાનો દોઢ ચમચો ભેળવો.

પુડીંગ સ્પેનીશ.

તાજાં ઈડાં ૮ ની સફેદી તથા ૪ ની દાળ, સ્પંજ કેકની લાંબી પતળી કાતરીઓ; એપ્રીકોટ જામ; શૅરી; માખણ તથા દલેલી યા બારીક ખુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ બધું ખપ મુજબ.

એક પાઇદીશને માખણનું જાડું પડ ચોપડી તેની ઉપર ચાળણીથી બધે ખાંડ છાંટીને પછી સ્પંજ કેકની કાતરીઓના સાંધા મેળવીને તેની ઉપર એક પડ મુકી હાથની હથેલીથી દાબીને માખણમાં બેસાડી તેની ઉપર જામનું પડ પાંથરી એ રીતે અવાર નવાર મુકી છેલ્લે સ્પંજનું પડ કરવું અને એમાં પચે તેટલો શૅરી જરા જરા કરી રેડીને પચાવ્યા પછી ચાર ઇડાંની સફેદી તથા ચારે દાળને ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને ઉપરથી તે રેડો ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં મુકી પુડીંગ બંધાયને થંડું થયા પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દીશમાંથી આખું કાઢીને બાકીની ચાર સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી પુડીંગની ઉપર તેનો સરખો ઢગળો મુકી તેની ઉપર ચાળણીથી થોડી ખાંડ છાંટીને પાછું ધીમી ભઠી યા તંદુરમાં મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી કોઇપણ જાતની ક્રીમ બનાવી તેની અથવા પતળાં કસ્ટરની સાથે ખાવું.

પુડીંગ સાગુચોખાનું.

તાજું સોજું દુધ શેર ૦॥।, તોળેલા સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, ખુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, તજનો બારીક ભુકો ચમચી ૧, પફ પેસ્ટ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. પછી સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખીને દુધ, ખાંડ, તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાં મેળવવાં અને એ સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી પફ પેસ્ટ ૦। ઇંચ પતળો વણીને તેમાં મુકી કીનારીપરથી સરખો કાપીને માહે સાગુચોખાવાળી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું અથવા પફ પેસ્ટ વગર માખણ લગાડેલાં દીશમાં ભરીને બાફવું. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને ગમેતો તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ધાડો શીરો નાના બે ચમચા ભેળવો, તેથી પુડીંગ લાલ અને વધારે સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૨ જું.

સાગુચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૧ ની છાલ, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦॥, બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને દોહવવાં અને સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી તથા લીંબુની છાલ સાથે ઇંગારે મુકી સીજે અને પાણી સુકાયને દુધ રેડી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને છાલ કાઢી નાખી ઉતારી થંડું થાયને માહે બધો સામાન ભેળી એ સમાય તેટલાં પાઇદીશને યા કલઇ ભરેલી લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અથવા માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેજ રીતે બાફવું. ઉપર પેહલાં સાગુચોખાનાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ કેરીના મુરબ્બાનો શીરો નાના બે ત્રણ ચમચા ભેળવો.

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૩ જું.

સાગુચોખા રતલ ૦॥, ખાંડ તથા માખણ દરેક શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઈંડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કફ ચઢાવવો. પછી સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાણી કાઢી નાખી દુધ તથા માખણ નાખી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ થાયને ખાંડ નાખી કઠણ કરીને ઉતારવું અને થંડું પડેને માહે બધો સામાન મેળવી છેલ્લે સફેદી ભેળી પુડીંગ સાગુચોખાનાં પેહેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ભરીને ભુંજવું અથવા બાફવુ. એ પુડીંગ સારૂં લાગેછે. ઉપર સાગુચોખાનાં બીજાં પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ મુરબ્બાના તેટલાજ શીરાને તેમજ મેળવણીમાં ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનુ થશે

પુડીંગ સાગુચોખાનું ૪ થું.

ખાંડ શેર ૧।, સોજ્જું દુધ શેર ૧।, સોજા નવા સાગુચોખા રતલ ૦॥, માખણ શેર ૦।, બદામની બીજ તોળા ૫, તાજાં ઈંડાં ૩, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કૉર્નફ્લૉઅર અથવા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી એકજ પુડીગ બનાવવું હોયતો એક સાદાં મોલ્ડને થોડું માખણ ચોપડવુ અને નાનાં બનાવવાં હોયતો ઘણાં નાનાં પાંચ કપને માખણ ચોપડવું. ત્યાર બાદ સાગુચોખાને ચુંટી સોજા ધોઈ દોઢ બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખી બીજ્જું સાફ પાણી એક શેર રેડી બધું માખણ તથા ખાંડમાથી એમાં પોણો શેર નાખી ધામી આંચે અથવા ધગધગતે ઈંગારે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયન ગોલાબ તથા અડધું એળચી જાયફળ ભેળી મોલ્ડ યા કપમાં ભરી થ ડા પાણીમા મુકવુ. ગોલાબને બદલે ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ પાંચથી ૭ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી દુધને એક કકરો પાડીને પછી માહે તજ તથા બાકીની ખાંડ નાખી બીજો એક કકરો પડી ખાંડ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇંડાંની દાળને સારીકાની દોહવી સફેદીને જરા કફ ચઢાવી એ તથા કૉર્નફ્લૉઅર અથવા આટાને દુધમાં બરાબર મેળવી ચુલે જરાવાર ઘુંટીને ઉતારવું. વધુ વખત રાખ્યાથી દુધ ફાટી જશે, પણ થંડું થયાથી ઘટ થશે. પછી અંદરથી તજ કાઢી નાખીને ઍસૅન્સ ભેળવું

અને થંડું થાયને પુડીંગને મોલ્ડ યા કપમાંથી ઉલટાવીને આખ્ખાં કાઢી તેમાં બદામની સ્લાઇસ છુટી છુટી સફાઇથી સરખા ખોસીને પછી ઉપર એ કસ્ટર રેડવું. પુડીંગને આઇસમાં થંડું કરીને કાઢી કસ્ટરને પણ આઇસમાં થંડું કરીને ઉપર રેડયાથી વધારે સારૂં લાગેછે. ગમેતો પુડીંગને ઉંડાં પાઇદીશમાં બનાવી બંધાયને આખ્ખું કાઢી તેની ઉપર કસ્ટર રેડવું.

પુડીંગ સીસીલ્યન.

સોજ્જું કઠણ માખ્ખણ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૭, છોલેલી બદામની સ્લાઇસ; દલેલી ખાંડ; કોઇપણ જાતની જામ તથા પફ પેસ્ટ ખપ મુજબ.

માખ્ખણને તાવી ફુક્કું થાયને બેઉ ઇંડાંની દાળ તથા એકની સફેદીને બરાબર દોહવીને જરા જરા કરી એમાં મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખ્ખી ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ૦। ઇંચ જેટલો પતળો પફ પેસ્ટ બનાવી એ બધું સમાય તેટલા પાઇદીશનાં તળીયાંમાં હેઠે મુકી તેની ઉપર જામનું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પાછો પફ પેસ્ટ મુકી છેલ્લે માખ્ખણ સાયની ઇંડાંની મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી તૈયાર થાયને બાકીની સફેદીને ઉપર ચોપડી તેની ઉપર દલેલી ખાંડનુ ૦। ઇંચ જેટલુ પડ પાંથરી તેની ઉપર બદામની સ્લાઇસ પુરતી છાટવી

પુડીંગ સુકાં અંજીરનું.

ઘણાં સોજ્જાં સુકાં અંજીર તથા બ્રૅડ ક્રમ્બ એટલે પાંઉનું ક્રીમ દરેક રતલ ૦॥, આએ ચોપડીમાં સાફ કીધેલા ચરબી છાપેલીછે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરબી અથવા સોજ્જું માખ્ખણ દરેક તોળા ૧૫; મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦।, મેદા ખાંડ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલ્ક મેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ભરેલું પાશેર ૦॥ એટલે પાઇંટ ૦।, નીમક ચમઠી ૧, લગાડવાનું માખ્ખણ ખપ મુજબ.

અંજીરને સોજ્જાં ધોઇ કોરડાં કરી એને તથા ચરબી હોયનો તેને પણ ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં અને મીલ્કમાં એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ પાણી ભેળીને તેમા ઇંડાં મેળવી આટામાં એ જરા જરા કરી બરાબર ભેળી સેંજખા ગાગડો રાખવો નહી. પછી અંજીર, પાંઉનું ક્રીમ, ખાંડ, નીમક તથા ચરબી યા

માખ્ખણ માહે નાખી સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યારબાદ એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ અધુરૂં રેહ તેવાં એક ઉંડાં બોલને માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઉપર કપડું બાંધીને હદીથી ત્રણ કલાક બાફવું.

પુડીંગ સુતરફેંણીનું.

સેાજાં દોઢ શેર દુધમાં પાશેર ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી તેમાંથી પાશેરને આસરે બળેને ઉતારી થંડું પાડી તાજાં છ ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને માહે તે તથા પુડીંગ જલેબીનાંમાં લખ્યા મુજબનેા બાકીનેા બીજો સામાન લઇ તેજ રીતે મેળવીને પછી અડધેા શેર સુતરફેંણીના કકડા કરવા નહી પણ એમજ દુધમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાઇડીશ યા કલઇ ભરેલી લંગડીને માખ્ખણ યા સેાજું ઘી લગાડી તેમાં સરખું ભરીને ભુંજવું. એ પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનેા ઘાડેા શીરેા નાના બે ચમચા ભેળીયાથી પુડીંગ મજાહનું લાલ અને સારા ટેસ્ટનું થશે.

પુડીંગ સેવનું.

ખાંડ શેર ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ઝીણી સેવ શેર ૦॥, સેાજું માખ્ખણ શેર ૦।, કરંટ દરાખ તથા ચવચવના યા માલુંગાંના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બદામની બીજ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૩, બ્રૅંડી તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, ખુંદેલી એળચી તેાળેા ૦॥ તથા જાયફળ તેાળેા ૦।, લગાડવાનું માખ્ખણ. ખપ મુજબ

બદામને છેાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ધેાવી. ઇડાંને ભાંગી બરાબર દેાહવવાં. સેવને ચુંટી સેાજી કરી સેવ ઓસાવેલીમાં લખેલી રીતે ઓસવવી. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચાર પાંચ કકરા પાડી ઉતારવું અને કુકું થાયને માખ્ખણ નાખી તદન થંડું થાયને ઇડાં તથા બાકીનેા સામાન ભેળી એ મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇડીશને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં ભરીને એક કલાક રાખ્યા પછી છેલ્લે ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું

અને બાફેલું કરવું હોયતો માખણ લગાડેલાં ઉંડાં વાસણમાં ભરીને તેમાં લખ્યા મુજબજ બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું સારૂં થાયછે. માખણને બદલે તેનાં અડધાં વજનનું ઘણું સોજું ઘી પણ ચાલશે. પુડીંગની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં કેરીના મુરબ્બાનો ઘાડો શીરો નાના હઠી ચમચા જેટલો ભેળીયાથી પુડીંગ વધારે સારા ટેસ્ટનું અને લાલ થશે.

પુડીંગ સોમવારનું.

વાસી પ્લમ પુડીંગની અડધી ઈંચ જાદી એક ઈંચ પોહોળી અને બે ઈંચ લાંબી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૫, બ્રેંડી નાના ચમચા ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પુડીંગની કાતરીઓ સમાય તેટલાં એક મોલ્ડને માખણ લગાડી પુડીંગની કાતરીઓને બ્રેંડીમાં ભીનવી તેની જાળી પડે તેમ મોલ્ડમાં ગોઠવીને ઉપર સુધી મુકવી. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી દોહવીને દુધમાં ભેળી ઈંગારે ઘુંટી ઘાડો દુધપાક થાયને ઉતારી જાયફળ નાખી એમાંથી અડધા ભાગને પચતુ પચતું મોલ્ડમાં રેડવું અને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફી મોલ્ડમાંથી કાઢયા પછી બાકી રહેલા અડધા ભાગ દુધપાકમાં ઍસૅન્સ ભેળીને પુડીંગની ઉપર રેડવુ.

પુડીંગ સૉલીડ.

આએ ચોપડીમાં સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ તાજાં ૫ ઇંડાંનું થાળીમાં બનાવીને ભુંજેલું તૈયાર દાઢથી પોણા બે ઇંચ જેટલું જાડું સ્પંજ કેક, તાજી કડણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ાા, રાજબરી જામ રતલ ૦ાાા, બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બ્રેંડી લીકર ગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

છએક ઇંચ ઉંડાં બોલ અથવા કપમાં એ પુડીંગ બનાવવાનું હોયછે માટે કપ યા બોલની ઉંડાઇ જેટલા ઉંચા અને તેમાં સમાય તેટલા ત્રીકોણ આકારના જરા જાદાં કાગજના આઠ કટકા કાપી તેને પેહેલ બોલ યા કપમાં ગોઠવી જોઇ બેસ્તા કરયા પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું સ્પંજ કેક ભુંજાયને તે ગરમ હોય તેટલાંજ ચાલતી છરીથી પેલા કાગજના કકડા જેટલા સરખા આર ટુકડા કાપીને પછી તેની અણી ભાગે યા કકડા ચુંથાય

નહી તેમ સફાઈથી વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરીને ત્રીકોણ આઠ કકડા કરવા. પણ એ કેકના ગરમ કકડાને બોલમાં મુકયાથી બાફ લાગીને બોલની સાથે વળગી જાયછે અને તેથી પછી પુડીંગ કાઢતાં ચુંથાઈ જાયછે, તેમજ વળી થંડું કેક મુકતાં ભાગી જાયછે, માટે સેજ થંડું થાય પછી ઉલટા સુલટા એટલે એક કકડાનું ભુંજાયલું લાલ પડ આવેતો તેની પાશે કાપેલી બોરકુ તરફનું સફેદ પડ આવે અને બધા કકડાની અણી હેઠે અને પોહોળાઈ તરફનો ભાગ બોલની કીનારી ઉપર આવે અને એક સફેદ અને બીજો લાલ રંગનો પતો થાય તેમ એકેકને બરાબર અથડાવીને સફાઇથી કકડા મુકવા. ત્યારબાદ ક્રીમમાં ખાંડ તથા વેનીલા ભેળવુ અને કપ યા બોલમાં મુકેલાં સ્પંજની ઉપર સફાઇથી જામનુ પતળું પડ ચોપડીને પછી તેની ઉપર થોડી ક્રીમ લગાડવી અને સ્પંજના કકડા કાપ્યા પછી બાકી વધેછે તે કેકને ભાંજીને ભુકો કરી બોલમાં ક્રીમની ઉપર પુરતો ભભરાવી એ રીતે જૅલી પછી ક્રીમ અને તેની ઉપર સ્પંજનો ભુકો નાખી આખું બોલ યા કપ ભરવું, પણ છેક ઉપરનું પડ સ્પંજના ભુકાનુંજ કરવું. પણ પછી કાઢતી વેળા ભુકો વેરાઇ જશે, તેટલામાટે છેલ્લામાં ઍંડી ભેળીને પછી ઉપર દાબી દાબીને સફાઇથી વળગાવી પુડીંગ થંડું થવા માટે આઇસમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી બીલોરની છાલકી દીશમાં પુડીંગને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી અમથું ખાવું અથવા કોઇપણ પતળું કસ્ટર બનાવી થંડું કરીને તેની સાથે ખાવું. એ પુડીંગ બીજી રીતે બનાવવું હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવા સ્પંજ કેકના ચીરેલા આઠ કકડા તેનાં કરતા ૦। ઇંચ જેટલા જાદા કરીને પછી તેજ રીતે કપયા બોલમાં મુકવા. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ વૅલ્વેટ પેહેલીમાં લખેલાછે તેટલોજ બીજો બધો સામાન લેવો, માત્ર તેમાં લખ્યા મુજબ સ્પંજ કેક લેવું નહી, પણ આઇસીનગ્લાસ અથવા જૅલેતીન તો તેમાં લખ્યા કરતાં બેવડું લેવું અને તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરી થંડી થાયને ગમેતો પોણો રતલ ગ્રીનગેજ યા રાજબરી જામને એ મેળવણીમાંજ બરાબર મેળવીને કપમાં ગોઠવેલાં સ્પંજ કેકના ગાળામાં ભરવી અથવા જામને મેળવણીમાં ભેળવાને બદલે કપમાંનાં સ્પંજ કેકને બધે ફરતી સરખી ચોપડીને પછી વૅલ્વેટ ક્રીમની મેળવણી અમથીજ અંદર રેડવી, તે પછી ઉપર મુજબ આઇસમાં થંડું કરી અમથું યા પતળાં કસ્ટર સાથે ખાવું. ગ્રીનગેજ જામમાં મોટા કકડા રેહછે તેથી બરાબર ચોપડી શકાશે

નહી માટે તેને રૂપાંના યા લ.કડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજી મેળવીને પછી લગાડવી. સ્પંજ કેક ૨ જાંનાં કરતાં પેહેલું સ્પંજ કેક આટાનું બનાવવા લખેલુંછે તેમાંના અડધા સામાનનું તે કેક ઉપર મુજબ થાળીમાં બનાવી કાપીને કપમાં મુકયું હોયતો તેથી વધારે સફાઇદાર પુડીંગ થશે. એ પુડીંગ લાલ અને પીળા પતાવાળી ટોપીના જેવુ જોવામાં મજાહનું લાગેછે અને ખાવામા પણ ઘણું સરસ લાગેછે.

પુડીંગ હાઇડ ઍન્ડ સીક.

કડણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, માખણ નવટાંક, કોઈપણ જાતની સોજી જામ તથા સુકા મુરબ્બાની ચીપ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં ક્રીમ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક નાના પેણામાં માખણને કકડાવી તેની અંદર મેળવણીને અડધી ઇંચ જાદી ગોળ રેડી ઇંગારે રાખી બરાબર બંધાયને કાઢી થંડું થાયને ઉપર જામ ચોપડીને તેની ઉપર મુરબ્બાની ચીપ ખોસ્વી.

પુડીંગ હેમ્પશીયર.

બારીક છુંદીને ચાળેલી લોફ શુગર તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ા, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો; કોઇપણ જાતની જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને માખણને ચુલે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં ઇડાં તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મુકી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુંટીને ઉતારવું. ત્યાર બાદ પફ પેસ્ટ ટાર્ટનો અડધી ઇંચ જાદો અને એકથી સવા ઇંચ પોહોળો બનાવી એક પુડીંગ દીશની કીનારી ઉપર સફાઇથી મુકીને તેની ઉપર નકશીના ચમચાના ડાંડાના છેડાને દાબીને નકશી પાડવી અને દીશમાં હેઠે એક ઇંચ જાડું જામનું પડ પાંથરી તેની ઉપર ઇડાંવાળી મેળવણીને પેસ્ટની કીનારી ઢંકાય નહી તેમ બરાબર તેની સપાટી સુધી પાંથરીને મુકી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

પુડીંગ હાલો.

સોજા જીરા સાલ યા સુરતના ચોખા રતલ ૦ા, ખાંડ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, બદામની બીજ નવટાંક અથવા બદામનું

ઍસેન્સ ટીપાં ૨૫, સેાજુ દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, કેરીને અથવા પીચનેા શીરા સાથને મુરબ્બેા તથા લગાડવાનુ માખણ ખપ મુજબ.

બદામ હેાયતેા તેને છેાલીને બારીક છુંદવી. ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ અર્ધકચરા રાંધીને ખેાયામાં ઓસાવી કેારડા કરીને દુધમાં નાખી ધીમે છંગારે તદનજ નરમ ચેરવીને પછી જરાબી ચેાખાની કગરસ દેખાય નહી તેમ ઘુંટીને મેળવી નાખ્યા પછી માહે માખણ તથા ખાંડ નાખી અવાર નવાર ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને તદન કઠણ થાયને ઉતારી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે, બદામ યા બદામનું ઍસૅન્સ તથા વૅનીલા મેળી સાદાં ઉંડાં મેાલ્ડને ઘણું પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એ ચેાખાની મેળવણીને દાબી દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સરખી કરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બધેથી એક સરખું લાલ ભુંજી ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. પછી થંડું થાયને મથાળાંપર વચમાંથી બે ઇંચ વ્યાસનેા સરખેા ગેાળ ટુકડેા સફાઇથી કાપી અંદરનું પુડીંગ ચમચાથી સરખું કેાતરીને બધું ફરતું પેાણી ઇંચ જાડું પેાકળ પુડીંગ કરવું. ત્યાર બાદ કેરીનેા મુરબ્બેા હેાયતેા તેને ગેાટળાં પરથી બધેા કાપી લઇ શીરા સાથેજ ગરમ કરવેા અને પીચનેા મુરબ્બેા હેાયતેા એમજ શીરા સાથે ગરમ કરવેા અને પુડીંગના ગાળામાં ભરી પેલેા ઉપરથી કાપી કાઢેલેા ટુકડેા સફાઇથી પાછેા ઉપર મુકી બંધ કરીને તાજુંજ ખાવું. ગમેતેા ઉપર કેાઇ પતળું કસ્ટર નાખીને ખાવું.

પુરણ પેાળી. (પરભુ લેાકની સરસ પેાળી.)

સેાજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અથવા તેાળેલી રતલ ૧।, સેાજી શાકરીયા ખાંડ ભરેલી ટીપરી ૩ અથવા તેાળેલી રતલ ૧।।।, પેહલાં નંબરનેા ઝીણેા ઘઉંનેા રવેા રતલ ૦।।, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।, સેાજુ ઘી નવટાંક, બારીક છુંદેલી એળચી તેાળેા ૧।।, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ મેળી તેમાં અડધું નીમક નાખી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધવેા. દાળને ચુંટી થંડાં પાણીથી સેાજી ધેાઇ એક કલાઇ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં હઠી શેર પાણીને ખુબ જોશ આપીને તેમાં દાળ તથા બાકીનું નીમક નાખવું અને દાળ તદન નરમ

થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાછું ચુલે મુકી માહે સેજ પણ પાણીનો ભાગ હોય તે બરાબર સુકવ્યા પછી ખાંડ મેળવી. પછી ખાંડ પીગળવા આવેને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો થાયને એળચી મેળી ઉતારીને ખુનચામાં કાઢવી અને થંડી થાયને એક માણસે તદન સાફ પાતા ઉપર થોડી થોડી નાખીને ઘણી બારીક પીસ્વી અને બીજાં માણસે પેલા બાંધી રાખેલા આટાને પાણી લઈ ખુબ ગુંદી ગુંદીને ઘણો પોચો અને ખેંચતાં લાંબો થાય પણ ટુટે નહી તેટલો બધો ઘણો ચીવટ કરીને પછી ઘી તાવીને ઉપર રેડીને અંદર મેળવી નાખી સરખો ઢગળો કરવો. પણ એ મુજબ દાળ તથા આટો તૈયાર થાય તેટલાં એ પોળી ભુંજવા માટેજ સેજ પણ ખાંચા વગરની તદનજ સપાટ તળીયાંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી લોખંડની ગોળ લોઢી આવેછે તેનાં તળીયાંને ભીનવેલી રાખ યા મટોડીનું ૦ા ઇંચ જાદું પડ ચોપડીને પછી મોટે ચુલે ધીમે બળતે ટપાવા મુકી બરાબર ટપેને બાંધેલા આટાના તથા દાળનાં પુરણના બાર બાર ભાગ કરી આટાના એક ભાગનો ગોળો કરી હથેલીપર જરા ચપટો કરી તેમાં દાળના એક ભાગનો ગોળો કરીને મુકી હેઠેના આટાને સેરવીને સરખો ઉપર લાવી દાળને અંદર બંધ કરી મોઢું બીડી લેવું. પછી ચોખાના આટામાં રોળીને લાકડાંના સફાઈદાર મોટા પાતળા ઉપર ચોખાનો આટો સાટા માટે ઘણોજ પુરતો નાખી ચોખાની રોટલીના જેટલી પતળી અને સરખી ગોળ વેળણથી વણી પેલી તાટેલી લોઢીની ઉપર નાખી ધીમી આંચે એક પડ ભુંજી બેઉ હાથની ચમટી વડે પોળીને પકડીને ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને સોજું જાદું કાગજ લોઢીની કીનારી સાથે અથડાવીને પકડી તેની ઉપર પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સેરવી લઈને બેવડી વાળવી અને એજ રીતે બધી પોળી બનાવીને ભુંજવી. એ પોળી લાલ થશે નહી પણ ભુંજાયાથી મજાહની કકરી અને સફેદજ રેહશે.

પુરણીયાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પોળી દાળની માનની સાધારણ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લવો પણ ચીનાઈ શાકરના કટકાને બદલે વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા ૦ા રતલ લેવા અને મેવાને છોલીને જાદો છુંદવો અને તેજ રીતે બધું

તૈયાર કીધા પછી આસરે આરેક ઇંચના વ્યાસની અને પોણી ઇંચ જેટલી જાદી નાની નાની પોળીઓ બનાવવી. ત્યારબાદ નેતરનો નોર આવેછે તેને સોજો ધોઈ કોરડો કરી એક મોટા સાજા પોહોળા પાટીયામાં હેઠે પાંથરીને સફાઇથી ઉપસેલો મુકવો અને પાણી કકડયા પછી એ નોરની ઉપર ઉછળીને લાગે નહી તેટલું માહે રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે ખુબ તરેહ કકડાવવુ અને થોડાં ધોઈ નુછીને કોરડાં કીધેલાં વડનાં ઝાડનાં પાદડાંને નોરની ઉપર સરખાં ગોઠવીને મેલી તે દરેકની ઉપર અકેક પુરણીયું મુકી તપેલું પાછું ઢાંકી બળતે રાખવું. તે પછી અડધો કલાક થાયને ઉઘાડીને જોવું અને પુરણીયાંનાં પડ છુટાં પડયાં હોયતો કાઢવાં પણ તેમ થયાં નહી હોયતો તેમ થાય ત્યાં સુધી રાખ્યાબાદ કાઢવાં. બીજાં પુરણીયાં બાફવા માટે તપેલાંમાં પુરતું પાણી નહી હોયતો બીજું ગરમ પાણી ઉમેરી પેહેલેની માંની પાછું કકડાવવું. ખારાં પુરણીયાં કરવાં હોયતો દાળમાં બીજું કાંઇંજ નાખવું નહી પણ ટેસ્ટ પુરતું અમથું નીમક નાખવું. બીજી રીતે પુરણીયાં બાફવાં હોયતો એક મોટાં ઉંડા ગંજીયા તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવવું અને તેના કાંથાની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી મોટી કલઇ ભરેલી ચાળણીને ધણું સોજું મીઠું તેલ જરા ચોપડીને તપેલાંની ઉપર મુકવી, પણ તેમાં ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખવું જોઇયે. તે પછી તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે પુરણીયાંને ગોઠવીને મુકીને તેની ઉપર મલમલનું ધોતું નરમ સફેદ કપડું ઢાંકીને પછી તેની ઉપર થોડા કાચા ચોખા ભભરાવીને તેમાં ચપટ રકાબી મુકવી. જ્યારે તે માહેલા ચોખાના દાંણા ચરે ત્યારે પુરણીયાં પણ તૈયાર થયલાં જાણવાં.

પુરી ઇસ્ટુ, કરચલાં, કાલુ, કોળમી અથવા ખીમો ભરેલી.

પુરી ખારી પડની બનાવવા આઓ ચોપડીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે બાંધેલા આટાના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેની ૦। ઇંચ જાદી અને બધેથી સરખી સફાઇદાર ગોળ પુરીઓ વણવી અને આઓ વીવીધ વાંનીમાં પૅટીસ ઇસ્ટુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં, પૅટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તથા પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટના છાપેલાંછે તેમાં ભરવા માટે લખેલુંછે તે પાંચમાંની ગમે તે એક ચીજને પુરી

વાની આગમચ તેમજ પકાવીને તૈયાર રાખવી અને પુરી પાણીથી

વળગાવેલી તળતી વેળા છુટી પડી જાયછે માટે આપ્પે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંના આટાની થોડી સોજી લાહી બનાવીને તૈયાર રાખવી. તે પછી પુરીમાં ભરવા જે ચીજ બનાવેલી હોય તેને પુરીની વચ્ચમાં પુરતી મુકી બેઉની ફરતી કીનારી થોડી ખાલી રાખી તેની ઉપર લાહી ચોપડીને પછી તેની ઉપર બીજી પુરી મુકી બેઉ પુરીની કીનારીને એકેક સાથે બરાબર વળગાવીને બધી એ રીતે તૈયાર કીધા પછી એ ખારી પુરીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પેણામાં ઘી કકડાવવું અને પુરીનાં બેઉ પડ ઉપડીને છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી ઘેરી બદામી રંગના કરી તળી આંધરાંની અમચ્ચથી કાઢી સોજા બોયાંને તપેલીની ઉપર મેલી તેમાં બધી તળાવલી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી મજાહની લાગેછે આપ્પે ચોપડીમાં પૅટ્રીસ ખીમા પટેટાનામા ખીમો નહી હોયતો કાંદા સાથે બીજો સામાન ભેળી તળીને અંદર ભરવા લખેલુંછે તેવું બનાવીને એ પુરીમાં ભરેલું પણ સારૂં લાગેછે, તેમજ આપ્પે વીવીધ વાંનીમાં સમોસા મસાલાનાં ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંની અકુરી બનાવીને ગમેતો પુરીમાં તે ભરવી.

પુરી કેળાંની.

વસઈનાં મોટાં પાકાં ખપ જોગાં કેળાંને બાફી છાલી ચીરીને વચ્ચમાંની નેસ કાઢી નાખીને પછી જરાબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ કરછીથી ખુબ ઘુંટીને નરમ માવા જેવાં કરી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો ગોળો કરી સાટો નાખીને પેહલે એક પુરી નમુનાની જરા જાદી વણી જોવી અને એ રીતે નહીજ વણાયતો પછી સૈજ ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો કેળાંમાં ભેળીને પછી તેની બધી પુરીઓ વણી પેણામાં ઘી નાખી બળતે મેલી બરાબર કકડેને બળતું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ધારદાર તવાથાથી ઉપાડીને પછી પુરી ફેરવવી અને બીજું પડ એવુંજ તળાયને કાઢયા પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી.

પુરી ખારી સાદી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો રતલ ૦।, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧।।, ઘી તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટા તથા રવાને ચાળી મેળીને તેમાં નીમક તથા એક પાશેર ઘીને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ થંડાં પાણીથી વણી શકાય તેટલો કઠણ આટો બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાંવડે ખુબ ગુંદવો. પછી હથેલીને સેજ ઘી લગાડીને તેની ઘણીજ ઝીણી સોપારી જેટલી સરખી ગોળીઓ કરવી અને સેજ સાટો લઇને ઘણી પતળી કાગજ જેવી પુરી વણી પંદર મીનીટ ખુનચામાં છુટી છુટી વખાતી રાખવી. મોટી પુરી કરવી હોયતો આટાની ગોળીઓ જરા મોટી કરવી. પણ એ રીતે અકેક પુરી વણવાને ઘણી મેહનત પડેછે, માટે સેહલી રીતે બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના પાંચ છ ગોળા કરી તેમાંના એકને ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર પતળો કાગજ જેવો વણવો અને નાની મોટી જેવી પુરી કરવી હોય તે પ્રમાણે ઘણી બારીક ધારનાં ગ્લાસ યા નાનાં તંબ્લરની કીનારી વડે બધી પુરીઓ કાપી એજ રીતે બધા આટાની પુરીઓ બનાવવી. પછી બધી પુરીઓ કાપતાં છેલ્લે આટો વધે તે બધાને એકઠો કરી તેને પાછો એમજ વણીને પુરીઓ કાપવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ ઘીથી લગભગ પોણી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરી નાખીને કઢાઇમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મુકવી અને છુટાં બે પડની ફુલેલી પુરી કરવી હોયતો ઘીમાં તરી આવેને તેની ઉપર આંધરાંની ચમચે ઘી છાંટયા કરીને પુરીને હલાવવી અને ફીકા બદામી રંગનું હેઠેનું પડ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ થાયને કાઢવી. પણ ચપટાયલી પુરી કરવી હોયતો ઉપર ઘી છાંટવું નહી પણ માહે પુરીને ચમચથી દાબી રાખવી અને ઉપર મુજબ એક પડ તળાયને ફેરવી બીજું પડ થાયને કાઢવી. પુરી લાલ કરવી નહી.

પુરી ખાર્સા પડની. (હીંદુ લોકનાં દહીઆં.)

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો તાજો આટો રતલ ૧, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૧॥, સોજું સફેદ મીઠાઇનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને તેમાં દોઢ પાશેર ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળી ચોળીને આટા સાથે ઘીને બરાબર મેળવ્યા પછી ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી થંડાં દુધથી યા થંડાં પાણીથી અથવા સોજાં દહીથી આટાને ઘણોજ કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી થાય તેવ

મધ્યમસર બાંધી આંગળાંનાં ટાંચાં વડે ખુબ તરેહ જોરથી લગભગ વીસેક મીનીટ ગુંદવો અને પુરી નાની કરવી હોયતો પચાસ અને મોટી કરવી હોયતો એના ચાલીસ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને ઘણી પતળી નહી પણ સેજ જાદી પાપડી વણુ તેવી સાટો નાખ્યા વગર સરખી ગોળ પુરીઓ પાતળા ઉપર વણી હાથની છેલ્લી આંગળીની ટીચકીને પુરીની વચોવચમાં આરપાર જાય જેમ ઉંડી ભોકીને એક આંધરૂં પાડીને પછી તેની આસપાસ સરખે અંતરે નાની પુરીમાં ચાર અને મોટીમાં છ આંધરાં એજ રીતે પાડવાં. ત્યારબાદ ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી કકડવા મુકી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માડેને હેઠેનું બળતું ધીમું કરી નાખ્વું અને આંધરાં પાડેલી બોરકુ ઉપર આવે તેમ પેણામાં અકેકની ઉપર નહી પણ સેજ છુટી છુટી પુરીઓ મુકવી. એ પુરી વણુલીતો સાદી અને પતળી હોયછે પણ પેણામાં મુક્યા પછી તળાતાં ઘણી ફુળીને જાદી થઇ ઉપર તરી આવેછે, તે પછી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું અને કકરૂં થાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખી બીજુ પડ એમજ તળાયને ઝારાંથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી પુરીઓ કાઢીને પેણાની કીનારીની ઉપર ઝારાં યા ચમચને જરાવાર ઢળતું ટેકાવી રાખ્વુ, તેથી પુરીમાં પેવશ થઇ ગયલું બધું ઘી નીકળી જશે, તે પછી ચાળણીમાં મુકવી. એ પુરી સેજબી રતાસપર તળવી નહી. પેણાની કીનારીપર ઝારાને ટેકાવે તેટલાં ઘી બળે નહી માટે બીજાં માણુસે બીજી પુરીઓને તળવા માટે ઉપર મુજબ માહે મુકી દેવી. એ પુરીઓ તળાયા પછી નાનાં બાજાં હોય તેવી ફુલીને મજાહની પડની થાયછે અને ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે અને બે ત્રણ દીવસ સુધી કાચની બરણીમાં સોજી રહી શકેછે, પણ એમાં ઘી જરાબી રાસી લેવું નહી, ઘણુંજ સોજુ ચોખ્ખું લેવું. હોરાજી મીઠાઇવાળાઓ આએ પુરીને તેમજ હેઠે પુરી ખારી મસાલાની પડની લખેલીછે તે બેઉને પુરી કેહછે. પણ એજ બેઉ રીતની પુરીનો આટો દુધ અથવા પાણીથી બાંધવાને બદલે દહીથી બાંધીને બનાવેછે તેને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓ દહીઆં કેહછે.

પુરી ખારી મસાલાની પડની.

ઉપર પુરી ખારી પડનીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ આટામાં ઘી તથા નીમક ભેળતી વેળા માહે દલેલી હળદ પોણો તોળો તથા ખોખ્ખરાં કીધેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક સવા તોળો ભેળીને તેમજ ત્રણ કલાક રાખ્યાબાદ દુધ, દહી અથવા પાણીથી આટો બાંધીને તેજ રીતે એ પુરી બનાવીને તળવી.

પુરી ખારી માનની.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો રવો તથા આટો દરેક રતલ ૦॥ લેવું અને રવામાં દોઢ તોળો વાટેલું નીમક તથા દોઢ તોળો ઘી ભેળીને તેજ પ્રમાણે બાંધી રાખવો અને ચોખાના આટા માટે અડધો શેરને નવટાંક માનના ઘીને મથીને તેમાં એ ચોખાના આટાને મેળવી ગોળો કરી પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માન બનાવી વીટો કરી વીટાને ખેંચીને લાંબો કરવો અને પુરીઓ જેટલી મોટી કરવી હોય તે મુજબ એ વીટાના ગોળા કાપી વળ દઇને તેની ૦। ઇંચ જાદી સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી અને તે દરેકની વચમા છેલ્લી આંગળીની ટીચકી મોકીને એક આંપરૂં પાડવું. પછી પેણામા સોજું સફેદ માનનું ઘી પુરતું નાખી ચુલે મુકવુ અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પુરીઓ મુકી મજાહની સફેદ કકરી તળવી. ખાજાં મલાઇનાં હેારાજીનાં ફરમાસુ આઓ ચોપડામાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેના ખપ જોગા સામાનનું ગમેતો માન બનાવીને તેની ઉપર મુજબ પુરીઓ બનાવીને તળવી. પણ એમાંખી ઉપલે હીસાબે વાટેલું નીમક લેવું.

પુરી ખીમો અથવા ઇડાંની અકુરી ભરેલા.

મીલના પેહલા નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને ચાળી તેમાં વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા સોજું ઘી ચાર તોળા ભેળી થંડાં પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને ઢાંકી રાખવો. પછી આઓ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ પણ પોણો રતલ નકી ગોસ્તના છુંદેલા ખીમાને જરા સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મસાલો ગરમ ભેળવો અથવા આઓ વીવીધ વાંનીમાં સમોસા મસાલાના ઇડાંના માનનામાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી અકુરી બનાવવી અને આટો બાંધ્યાને બે કલાક થાયને પાછો જરા મસળીને સોજાં મોટા પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર એવાજ ખીજા ઘઉંના આટાનો પુરતો સાટો છાંટી તેપર એ આટાને ઘણો પતળો વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં મોટાં તંબલરની કીનારી વડે અડધા આટાની બધી એકસરખી ગોળ પુરીઓ કાપવી અને એ પુરીનાં કરતાં ૦। ઇંચ જેટલી ફરતી કીનારી પરથી નાની થાય તેટલાં ખીજાં તંબલરથી મોટી પુરીઓ જેટલી હોય તેજ

ગણત્રીએ નાની પુરીઓ કાપવી. ત્યારબાદ મોટી પુરીઓની ફરતી કીનારી પોણી ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંથી જરા ઉપસેલું થાય તેમ ખીમો અથવા અકુરી મુકવી અને તેની ઉપર પેલી નાની પુરીઓને સરખી ઢાંકીને મુકી મોટી પુરીની ફરતી કીનારીને જેમ ખાજાં મલાઇનાં હોરાજીનાં ફરમાસુમાં નકશીવાળી કીનારી વાળેછે તેમ આવડેતો સફાઇથી દાબીને વાળવી અને તેમ નહી આવડેતો પછી પુરીનાં બેઉ પડ છુટાં પડે નહી તેટલામાટે કીનારીપર પાણી ચોપડીને પછી ઉપરની બોરડુપર અમથી એમજ સફાઇથી દાબીને વળગાવી બધી પુરીઓ સરખી ગોળ તેયાર કરીને પછી મોટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં સોજું પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરી તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી એમજ બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને કલઇવાળી ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવી. એ પુરી ઘણી મજાહની લાગેછે.

પુરી ચણાના આટાની.

સોજો ભેળ વગરનો ચણાનો આટો રતલ ૦ા, ચોખાનો આટો તોળા ૨ા, વાટેલું નીમક તોળો ૦ાા, ખોખરાં કીધેલાં કાળાં મરી; જીરૂં તથા સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦ા, ઘી ખપ મુજબ.

બેઉ આટાને ચાળી ભેળીને તેમાં પાંચ તોળા ઘી તથા નીમકને બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખવું. અડધા શેર થંડાં પાણીમાં પાપડ ખાર અથવા સોદાને પીગળાવી ખારો હોયતો પાણીને કપડાંથી ગાળવું અને આટામાં એ પાણી તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં મરી ભેળી ઘટેતો બીજું પાણી લઇ આંગળાંનાં ટાંચાંથી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો કઠણ બાંધી પુરી મોટી કરવી હોયતો વીસ અને નાની કરવી હોયતો પંચીસ એકસરખા એ આટાના ભાગ કરવા અને વણતી વેળા અકેક ભાગના સફાઇદાર ગોળા કરી તેને જરા ચોખાના આટામાં રોળવો, પણ આટો ઘણો લગાડવો નહી અને ગોળાને હથેલીપર દાબીને નાની પુરી ચાપીયા પછી ઘણી પતળી નહી તેમજ જાદી પણ નહી તેવી પાપડીના જેટલી જાદી વણવી. પણ વણવી વેળા પુરીની કીનારી ચુંથાઇને ફાટ

પડેછે તેને આંગળીથી દાબીને સરખી કરતાં જાડીને વણવું અને ગમેતો પુરીને એમજ રાખવી અને ગમેતો તેની વચમાં એક અને ફરતાં ચાર છુટાં છુટાં આંધરાં છેલ્લી આંગળીની ટીચકી મોકીને આરપાર પાડવાં. પણ વણાયલી પુરીને પાટીયાંપરથી એમ ઉપાડતાં ભાગી જાયછે માટે પેહલે સંભાળથી છરી વડે આખી અળગી કરીને પછી ઉપાડી એ રીતે બધી પુરીઓ વણવી. ત્યારબાદ મોટા પેણામાં ધીમે બળતે પુરતું ઘી મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી પુરીઓ છુટી છુટી મેલી એક પડ ફીકું લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી બીજું પડ એમ તળાયને કાઢવી. વધારે લાલ તળવી નહી. પેજલી ફ્લૉઅર હોયતો સોદાને બદલે તે અડધા તોળાને ઉપર મુજબ પાણીમાં પીગળાવીને તેનેથી આટો બાંધવો.

પુરી ચોખાના આટાની.

ચોખાના એક રતલ બારીક આટાને ચાળીને પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબ બાંધીને તેજ રીતે પુરી વણીને તળવી. પણ વધારે સોજી પુરી બનાવવી હોયતો આટામાં ત્રણ તાજાં ઇડાં ભેળીને ગરમ દુધથી આટો બાંધવો. મીઠી પુરી બનાવવી હોયતો નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ નાખવી.

પુરી દહી અથવા મહોની.

આએ ચોપડીમાં દહીનો મહો છાપેલોછે તેમ પણ જીરૂં મરી નાખ્યા વગર અમથોજ થોડાં દહીનો મહો બાંધી પુરી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેમાં ખપતો મહો મેળવી ઘણું સેજ થંડું પાણી નાખી ગુંદીને આટો બાંધવો અથવા દહી નાખીને આટો બાંધવો, પણ દહીમાં પાણીનો ભાગ આવેછે માટે તેમાં બાંધતી વખત સેજબી પાણી લેવું નહી. એ પુરી વણતા તેમજ તળતાં ભાગી જાયછે માટે સંભાળથી બનાવવી. એનો સ્વાદ ઘણો સારો લાગેછે અને ચાવવીતો પડતીજ નથી, મોઢાંમાં મુકતાંજ બધી વેરાઈ જાયછે.

પુરી પટેટાની.

થોડા સારી જાતના પટેટાને નરમ બાફી છોલી પાતાપર પીસીને માવા જેવા કરી વણાય તેવું કઠણ કરવા, ઘટેતો જરા ઘઉંનો આટો તથા

ટેસ્ટ મુજબ વાટેલું નીમક નાખી ગમેતો જરા દલેલાં મરી પણ ભેળી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી સાટો છાંટી સેજ પતળી પુરી વણી પેણુામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવી.

પુરી મસાલાની ઘઉંના અથવા ચોખાના આટાની.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પુરી ખારીમાં લખેલો બધો સામાન લેવો અને તેમાં દલેલી હળદ, મરી તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં દરેક અડધો તોળો ભેળી તેજ રીતે આટો બાંધી પુરી બનાવીને તેમજ તળવી. ચોખાના આટાની મસાલાની પુરી પણ એજ રીતે બનાવવી.

પૅટીસ ઇસ્ટુ, કાલુ, કોળમો અથવા ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં તળેલાં.

પૅટીસ ઇસ્ટુનાં, કરચલાંનાં, કાલુનાં, કોળમીનાં તથા ખીમાના પફ પેસ્ટ સાથનાં પાંચ જુદાં જુદાં આગ્મે ચોપડીમાં લખેલાંછે તેમાં ભરવાની કોઇબી એક ચીજનાં તળેલાં પૅટીસ કરવાં હોયતો જે ગમે તે એક ચીજને તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જોગી પકાવીને તૈયાર કરવી અને પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો આગ્મે ચોપડીમાં લખેલોછે તે બનાવવો અને તેના મોટાં ખાટાં લીંબુના કરતાં પણ મોટા કટકા કાપીને તેને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું સરખું ગોળ વણવું. પછી માહે ભરવા માટે જે એક ચીજ તૈયાર કીધેલી હોય તેને એની વચમાં પુરતું મુકવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે બીજા કટકાને એમજ વણવો. પણ તેને પાણીથી વળગાવતાં તળતી વેળા બેઉ ભાગ છુટા પડી જશે તેટલામાટે આગ્મે ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમ થોડી સોજી લાહી બનાવી તેને ફરતી કીનારીની ઉપર લગાડીને પછી તેની ઉપર બીજો વણેલો ટુકડો સફાઇથી વળગાવીને પછી તેની ઉપર નાનું કપ યા તંબ્લર મુકી તેની કીનારી બરાબરનું સરખું ગોળ પૅટીસ છરીવડે કાપી એ રીતે બધાં પૅટીસ તૈયાર કરવાં. ત્યારબાદ ઉંડા મોટા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી તેને ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પૅટીસ મુકી મજાહના ફીકા લાલ રંગનાં કકરાં તળી એક તપેલીની ઉપર બોધું મુકી આંધરાંની ચમચથી કાઢીને તેમાં મુકવાં.

પેંટીસ ઈસ્ટુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આજ્ઞે ચોપડીમાં ઇસ્ટુ તળેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ખપ જોગો બધો સામાન લેવો અને બધી તરકારીના ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ તળીને મજાહનું તતરાવેલું ઘીપર પકાવી તેમાં પુરતો વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખવો. ત્યારબાદ પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે તેમાં આજ્ઞે ઇસ્ટુ ભરી ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકી તેની ઉપર માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનામાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એ દરેક પૅટીસમાં પણ બાફેલાં ઈંડાં અડધાં મુકવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં કોટળાંમાં ભરેલાં.

કરચલાં કાડવમાં રેહતાં હોય તે નહી પણ દરીયાના ખડકનાં સોજાં મોટાં લેવાં અને તેને પેહલે બાફીને અંદરનું બધું માસ કાઢી તેને ટુપીને ઝીણો રેસો કરવો અને આજ્ઞે ચોપડીમાં માછલી; કોળમી; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટામાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ મજાહનું તતરાવેલું ખારૂં પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ ભેળવો. પછી કરચલાંનાં સફેદ કોટળાંને કાઢી નાખવાં અને કાળાંને અંદરથી સોજાં ધોઇ નુછીને કોરડાં કરી તેમાં રાંધેલાં કરચલાં ભરી થોડાં પાંઉનાં ક્રીમને જરા ઘીમાં સુકું તળીને ઉપર તે ભભરાવીને હથેલીવડે દાબી દઇ કોટળાં સાથેજ ટેબલપર મોકલવાં.

પૅટીસ કરચલાંનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

ઉપર કરચલાંનાં પૅટીસમાં લખ્યા મુજબ કરચલાંને બાફી માહેથી માસ કાઢીને તેના નાના કટકા કાપવા અને હેઠે પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ બીજો બધો સામાન લેવો પણ કાલુને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકા લેવા અને એને કાલુનીજ કાની પકાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનાં ક્રસ્ટનાં પૅટીસ બનાવવાં.

પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

એમ કેહછે કે મેથી ઑગસ્ટ સુધીનાં ચાર માસમાં જે કાલુ આવેછે તે ખાવાં નહી તેથી અવગુણ થાયછે. પણ બાકીના બીજા આઠ મહીનાનાં

કાલુ સોજાં આવેછે તે બે દજન લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને માહેથી કાલુ કાઢી તેમાં કાંકરી હોયછે તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ધોઇ પાણીમાં જરા નીમક સાથે બાફીને ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. લસણની સાત કળીને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ તથા થોડી સેંલરી પાર્સ્લીને ધોઇને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ એક પાશેર કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પાશેર ધીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં ઉપલો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલાં મરી, ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કાલુ નાખી ચમચે ભેળવી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકવું અને કાલુ બરાબર ચરી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારી માહે ખટાસ પુરતો વેલાતી સૅાસ ભેળવો અને આએ ચોપડીમાં પૅટીસ ખીમાના પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાછે તેમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી ખીમાને બદલે એ પકાવેલાં કાલુ ભરીને તેમજ ઉપર પફ પેસ્ટ ઢાંકવો.

પૅટીસ કોળમીનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

તાજી મોટી કોળમી બે કુડીને સમારી અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી થોડું નીમક ભેળી વીસેક મીનીટ રાખ્યાબાદ ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઈ અડધી ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા પણ કોળમી નાની હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં થોડી વધારે લઇ એજ રીતે તૈયાર કરીને આખી રાખવી. ત્યારબાદ ઉપર પૅટીસ કાલુનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ કોળમીને બાફવા વગર એમજ કાલુને બદલે પકાવી તેજ રીતે એ કોળમીનાં પેટીસ બનાવવાં. ગમેતો ઉપર મુજબ કોળમીને રાંધવાને બદલે આએ ચોપડીમાં સૅમ્બૉલ લખેલુંછે તે અથવા પાટીયા કોળમીના જુદા જુદા આએ ચોપડીમાં છાપેલાછે તેમાંનો ગમે તે એક તતસાવેલો પકાવીને તે કોડીયાંમાં ભરવો.

પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ક્રસ્ટનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પૅટીસનો બનાવવા છાપેલાછે તે મુજબ આપ જોગો પફ પેસ્ટ બનાવી કોડીયાંમાં હેઠે મુકવા માટે કકડા કાપી તેને જરા સારો નાખીને ૦।ા ઇંચ જેટલો જાડો વણી કોડીયાંને

માખણ લગાડી તેમાં મુકી ઉપર નીકળી આવેલાં ખુણાંને છરીથી કોડીયાંની કીનારી બરાબર સરખું કાપવું અને આએ ચોપડામાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલો પકાવવા લખેલું છે તે મુજબ પણ મજાહનો તતરેલો પકાવવો અને ભુંજવામાં ખટાસ ઓછો થાયછે માટે ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ નાખીને કોડીયાંમાંના પફ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું અને ઉપર મુકવા માટે હેઠેના પફ પેસ્ટનાં કરતાં જરા નાના બે કકડા કાપી જરા પાણી લગાડી અકેકપર મુકી જરા સાટો છાંટી અવાર નવાર ફેરવીને કોડીયાં ઉપર મુકતાં સેજ બાહેર રેહ તેટલું મોટું સરખું ગોળ પોણી ઈંચ જાડું વણવુ. એમ ફેરવીને વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરનાંજ પડ વણઈને પતળાં થાયછે અને હેઠેનાં જાદાં રહી જાયછે. તે પછી કોડીયાંમાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારીને જરા પાણી લગાડી તેની ઉપર એ પેસ્ટ મુકીને વળગાવી છરી વડે બાહેર નીકળેલી કીનારીને સરખી સફાઈથી કાપી એ રીતે બધા પૅટીસ તૈયાર કરીને તેની ઉપર બીજું જરા માખણ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યી મુજમ ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. કીનારીપરથી કાપેલો પફ પેસ્ટ નીકળે તેની પતળી ચીપ કાપી ગમેતો તેને પૅટીસની ઉપરના પફ પેસ્ટપર વચમાં જરા પાણી લગાડીને ચોકડીની કાની મુકીને પછી ભુંજવાં. મરજી પડેતો ખીમો પકાવતી વેળા તેમાં છોલેલા પટેટાના થોડા કકડા પકાવી તે અકેક કકડો તથા બાફેલાં ઈંડાને છોલી ઉભા બબે કકડામાં કાપો તે અકેક કકડાને પૅટીસમાં ખીમા સાથે મુકવો. હમેશ બધા પૅટીસ માટે પફ પેસ્ટ માખણનોજ બનાવવો. પણ કદાચ ચરબીનો કરવો હોયતો પફ પેસ્ટ પાઈનામાં ચરબીનો બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ બનાવી તેના ચોરસ કકડા કાપી ઉપર કોડીયામા માખણનો પફ પેસ્ટ વણીને મુકવા લખેલુછે તેમ એ વણીને મુકવો. પણ એ ક્રસ્ટ થંડો થયાથી ઠીસઈને અકેક સાથે પડ વળગી જાયછે માટે એ પૅટીસ ગરમ ગરમજ ખાવા. કોડીયાં નહી હોયતો પછી બધા એકસરખા એક ઈચના ત્રીજા ભાગ જેટલા જાદા પફ પેસ્ટના સરખા ગોળ કકડા વણી તેની વચમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી લગાડીને બીજો કકડો મુકીને વળગાવી તેની ઉપર નંબ્લર મુકીને છરીવડે કીનારીને સરખી કાપી ઉપરની બોરડુપર માખણ લગાડીને ઉપર મુજબ ભુંજવાં.

પૅટીસ ખીમા પટેટાનાં.

સારી જાતના પટેટા શેર ૧॥, આજ્ઞે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ અડધા રતલ ખીમાને મજાહનો તતરાવીને-સુકો પકાવેલો, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સૅાસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ ટેસ્ટ મુજબ, ઇડાં; ઘી; ચોખાનો આટો તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ એટલે ક્રમ્બસ અથવા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

રાંધેલા ખીમામાં ટેસ્ટ મુજબ ગરમ મસાલો, સૅાસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. આજ્ઞે ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બાફી મૅશ કરી તેમાં મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક ભેળી મરજી પડેતો એક તાજાં ઇડાંને સારીકાની દોહવીને માહે તે પણ બરાબર ભેળવવું. પછી જેટલાં નાનાં મોટાં પૅટીસ બનાવવાં હોય તેમ પટેટાના ગોળા કરી હાથને વળગે નહી માટે તેને પેહેલે પુરતા ચોખાના આટામાં રોળીને પછી તેની વચમાં ખાડો કરી સફાઇદાર પતળાં ઉડાં કોડીયાં જેવુ કરી તેમાં પુરતો ખીમો ભરીને ઉપરથી પટેટાને બરાબર ખીડીને મોહું બંધ કરી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી દાબીને ચપટું કરવું. કારણ ગોળ કરતાં ચપટા પૅટીસ મજાહનાં તળાયછે. ગમેતો એમ કોડીયાં કરવાને બદલે પટેટાના જરા નાના ગોળા કરી તેને આટામાં રોળી હથેલીપર પુરતો ચોખાનો આટો ભભરાવીને પછી તેની ૦। ઇંચ જેટલી જાદી બધી એકસરખી પુરીઓ થાપવી, પછી તેમાંની એકને હથેલીપર મેલી તેની વચમાં પુરતો ખીમો મુકી ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાણી ચોપડીને ઉપર બીજી પુરી ઢાંકી ખીમો બાહેર નીકળે નહી તેમ સફાઇથી બેઉ પુરીની કીનારીને ચપટ વળગાવવી. પૅટીસની ઉપર ક્રીમ યા રવાનું જાડું પડ વળગેછે તેમ તે મજાહનાં થાયછે તેટલામાટે પાતળા યા ટેબલની ઉપર ક્રીમ અથવા રવો પાંથરવો અને અમથા પટેટાની ઉપર પુરતું ક્રીમ વળગતુ નથી માટે એવી હોયતો તે અને તે નહી હોયતો પછી પૅટીસની ઉપર બધે થંડું પાણી ચોપડીને પછી ક્રીમ યા રવાપર મુકી બેઉ પડ તેમજ ફરતી બોરદુપર બધે પુરતું ક્રીમ દાબી દાબીને વળગાવવું. ત્યારબાદ બે ઇડાંને સુપ પ્લેટ યા ઉંડી રકાબીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં અને પેણા યા મોટી છાલકી

કઢાઇમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને દોહવેલાં ઇંડાંમાં એક પૅટીસ મુકી હેઠેનાં પડને બરાબર ઇંડું લાગેને તવાથા વડે ફેરવી બીજે પડે બરાબર ઇંડું લગાડી ઉપરનું પડ એમજ હોયતો તેને પાછું ફેરવી ઇંડું લાગેને તુર્ત તવાથા વડેજ પૅટીસને ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇંડું લગાડીને માહે સમાય તેટલાં પૅટીસ મુકવાં અને એક પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢવાં. ઇંડું લગાડયા વગર પણ થોડાં ઘીમાં ધીમી આંચે યા ઇંગારે તળીયાથી પૅટીસ મજાહનાં લાલ અને કકરાં થાયછે. મીઠાસ પસંદ હોયતો ખીમામાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી, તેમજ ગમેતો થોડી છોલેલી બદામના કટકા તથા કીસમીસ દરાખને તળીને તે પણ માહે નાખવી. ખીમા નહી હોયતો પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપવા, અડધો તોળો આદુને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો, ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં; ફુદનાનાં વીસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કઢણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો લઇ તેને કકડાવી તેમાં ઉપલો બધો કાપેલો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી અર્ધકચરૂં તળીને ઉતારી તેમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને પૅટીસમાં એ ભરવું. એનો ટેસ્ટ પણ સારો થાયછે.

પૅટીસ ભેજાંનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ભેજાં ભુંજેલાં લખેલાંછે તે મુજબ બધો સામાન લેવો પણ તીખું પસંદ હોયતો મરચાં જરા વધારે લેવાં અને તેજ રીતે સામાન તૈયાર કરીને ભુંજવું નહી પણ એમજ રાખીને પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટનાં કસ્ટનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ખીમાને બદલે એ ભેજાંની મેળવણી ભરીને પૅટીસ બનાવવાં. ગમેતો એમાં પણ બાફેલાં ઇંડાંના ઉભા બબે કકડા કાપીને તે દરેક પૅટીસમાં અકેક મુકવો.

પૅટીસ મરઘીનાં પફ પેસ્ટના કસ્ટનાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું તથા ત્રીજું લખેલુંછે તે મુજબ એક ફરબે હાફ કાહડને તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી. પણ એમાં

પટેટાના ચાર ચાર કકડા કાપવા અને ઘણી સૈજ શેવી સાથનું કરવું. પછી મરઘીનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસને પેલી જરા શેવીમાં ભેળી ખટાસ નાખી પૅટીસ ખીમાનાં પફ પેસ્ટના ફસ્ટનાંમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણાં મોટાં કોડીયાંમાં પફ પેસ્ટ મુકી કીનારી કાપીને એ મરઘી, પટેટાના બબે કકડા તથા બાફેલું અડધું ઇંડું મેલી ખીમાનાં પૅટીસપર મુકવા લખેલાછે તે કરતાં જરા જાદા પફ પેસ્ટ ઢાંકીને તેજ રીતે ભુંજવાં. એ પૅટીસ નાનાં પાઇ જેવાં થશે.

પૅટીસ માછલી અથવા કોળમીનાં પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા બેવટા ખારા છાપેલાછે તે મુજબ કોઇબી જાતની સારી માછલીની કટકીને અથવા સમારેલી કોળમીના ચણા જેટલા કટકા કાપી તેને શેવી વગરનું સુકું તતરાવેલું ખારૂં પકાવવું અને માછલી હોયતો તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખીને તેના ઝીણા કટકા કાપવા અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેમાં ટેસ્ટ પુરતો વેલાતી સૅાસ ભેળવો, પણ મસાલાનું કરવું હોયતો આએ ચોપડીમાં પાટીયો કોળમીનો સાધારણ છાપેલાછે તે મુજબ આમલી નાખીને તતરાવેલો પાટીયો પકાવવો. પછી પૅટીસ ખીમા પટેટાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે મૅશ કીધેલા પટેટામાં તેજ રીતે પણ ખીમાને બદલે એ કોળમી અથવા માછલી ભરી ક્રીમ યા રવો લગાડીને તેમાં લખેલી રીતે ઇંડું લગાડીને અથવા ઇંડું લગાડયા વગર અમથાંજ એ પૅટીસ તળવાં.

પૅનકેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૬, તાજાં ઇંડાં ૩, દુધ પાશેર ૧, ઘી તથા ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી તેમાં જરા જરા કરી દુધ ભેળીને આટામાં થોડું થોડું કરી એ બધું બરાબર મેળવીને પછી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે ભેળવી અને લોઢીપર ચાપટ કરતાં આવડતું હોયતો તે રીતે લોઢી ઉપર કરવાં અને તેમ નહી થાયતો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક ખીમાનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રાંબાંનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવા મેળવણી નાખી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર ખાંડ ભભરાવી સાંમસામી

બે બોરદુથી બબે આંગળ જેટલું સરખું વાળીને પછી ત્રીજી તરફથી પૅનકેકને ગોળ વીટાળી લેવાં અથવા એમ બે બોરદુથી વાળયા વગર ઑમલૅટની કાની અમથાંજ વીટાળીને લીંબુ નીચવીને ખાવાં. એ પૅનકેક સારાં લાગેછે.

પૅનકેક અથવા ઘઉંલા.

આએ ચોપડીમાં ચાપટ પેહલા અથવા બીજામાં લખ્યા પ્રમાણેના સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેજ રીતે લોઢી ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ઉપર પૅનકેકમાં લખ્યા મુજબ તવાથા વડે બે બોરદુથી વાળીને વીટાળી લઇ એ પૅનકેક જેને ઘણાં લોક ઘઉંલા પણ કેહછે તેને લોઢીપરથી કાઢી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. વધારે સારાં પૅનકેક કરવાં હોયતો લોઢીપર મેળવણી રેડયા પછી હેઠેનું પડ લાલ થાયને થોડા તાજા મોલા માવા અથવા મલાઇમાં જરા દુધ તથા સોજે ગોલાબ ભેળી નરમ કરીને તેમાંથી એક ચમચો લઇ તવાથાથી પૅનકેકની ઉપર પાંથરીને પછી ઉપર મુજબ વીટાળવો. ગમેતો માવા યા મલાઇમાં ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું. વધારે ઍસૅન્સ એટલા માટે નાખવું કે ચુલા ઉપર રેહતાં તેનો ટેસ્ટ બળીને ઓછો થાયછે. જો લોઢી ઉપર મેળવણી પુરતાં નહીજ આવડેતો પછી આએ ચોપડીમાં પૅનકેક બીમાનામાં લખેલું છે તે રીતે ત્રાંબાનાં ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવવાં.

વધારે સોજા ફરમાસુ ઘઉંલા બનાવવા હોયતો ઘેરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો ટીપરી ૨, તાજાં ઇડાં ૨૫, તાજું સોજું દુધ શેર ૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૬ તથા સોજું ઘી શેર ૦। લેવું અને ઇડાં ભાંજી ખુબ દોહવી તેમાં ઘી ભેળી બધું દુધ મેળવી આટાને ચાળીને એક કલઇ ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા નાખી આટાનો જરાબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બધું બરાબર મેળવી છેલ્લે ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ નાખવું. પછી અડધો શેર બદામની બીજ તથા ભાજેલાં પસ્તાં એક પાશેરને છોલી જરા ગોલાબમાં બેઉને બારીક પીસવું અને સવા શેર સોજા તાજા મોલા માવાને જરા દુધ નાખી પોચો કરી તેમાં એ બદામ, પસ્તાં, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ બે નાના ચમચામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ નાખીને

પછી બધું બરાબર સાથે મેળવીને તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ સોજું પોણા શેર ઘી લઇ તેમાંથી જરા ઘીને એક સાફ લોઢી ઉપર ચુલે કકડાવીને પછી ગામઠી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર લોઢી રાખી પેલી આટાની મેળવણીમાંથી એક કરછી ભરીને ઉપર પ્રમાણે લોઢી ઉપર રેડી હેઠેનું પડ લાલ થાયને દોઢ શેર ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડમાંથી થોડી ઉપરનાં પડ ઉપર ભભરાવીને પછી તેની ઉપર માવાની મેળવણી એક ઉપસેલી ભરેલી ચમચાને પાંથરી જરા વખત રહી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વાળીને વીટાળી લઇ લોઢીની કીનારી ઉપર મુકીને પછી બીજા ઘઉંલા માટે એજ રીતે મેળવણી રેડવી. જે અરસામાં પેલો તૈયાર થયલો ઘઉંલો ફેરવ્યા કરવો અને ઘણો કકરો થાયને તવાથા વડે કાઢી લઇ એજ રીતે બધા બનાવવા. માવાની મેળવણીને બદલે ગમેતો રાજબરી જામ લગાડવી, પણ તે વચમાંજ લગાડવી, છેક કીનારી સુધી હશેતો બાહેર નીકળી પડશે. એ પૅનકેક ઘણાં સરસ થાયછે.

પૅનકેક ઇંગ્લીશ.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંબુનું અથવા બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, ઘી; દુધ તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ઘાડા દુધપાક જેટલી મેળવણી થાય તેટલાં દુધને આટામાં જરા જરા કરીને મેળવી એજ રીતે ક્રીમ, ઇંડાંની દાળ તથા સફેદી ભેળી છેલ્લે છુંદેલી ખાંડ તથા ઍસૅન્સ નાખવું. ત્યારબાદ ઉપર પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી પેહેલી રીતે લોઢી ઉપર ઘીમાં બનાવી વીટાળીને કાઢયા પછી ઉપર થોડી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે.

પૅનકેક ક્રીમ.

મીલનો પેહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું તાજું દુધ શેર ૦ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૦ાા બેઉ છુંદેલું, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૫.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી તેમાં ઇંડાં મેળવી ક્રીમ તથા ખાંડ ભેળી ગાંગડા

નહી થાય તેમ જરા જરા કરી અધું દુધ મેળવીને પછી બાકીનો સામાન નાખી બરાબર એકરસ કરી બની શકેતો ચાપટમાં લખ્યા પ્રમાણે લાઢી ઉપર નાંખીને બેઉ પડ ધીમાં લાલ તળવાં. પણ ફેરવતાં નહી આવડેતો પછી પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે વીટાળી લેવાં. મરજી પડેતો વીટળવા અગાઉ થોડી રાજ્બરી જામ ચોપડીને પછી વીટાળવાં. એ પૅનકેક ઘણાં મજાહનાં લાગેછે.

પૅનકેક ખીમાનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, લીબુનો રસ તથા વૅલાતી સૉસ દરેક નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં પેહેલો લખેલાછે તે પ્રમાણે અડધા રતલ નકી ગોસ્તનો સેજ તતરાવેલો પકાવેલો ખીમો; ઘી તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

એક બોલમાં આટામાં એક ઇડું તથા નીમકને સારીકાની ભેળી જરા જરા કરી અધું દુધ ચમચા વડે બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી, પછી એક કલાક ઢાંકી રાખવું. રાંધેલા ખીમામાં લીંબુનો રસ તથા સૉસ ભેળી જરા ચુલે મુકીને સેજ બાળવો, પણ ખીમો વવરો કરવો નહી. ત્યારબાદ ૭ ઈંચનો વચમાંનો ગાળો હોય તેટલાં કલઇ ભરેલાં પણ વપરઇને બરાબર લીસું થયલું હોય તેવાં એકસરખાં સપાટ તળીયાંનાં પતળાં ઢાંકણુ અથવા એટલાજ ગાળાના ત્રાંબાના યા ઍલ્યુમીનમના પેણાને ચુલે ધીમે બળતે અથવા ગામઠી કોલસાના પુરતા દેવતા ઇંગારે સગડીની ઉપર મુકવું અને તાવેલાં પતળાં ઘીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઢાંકણુ યા પેણામાં બરાબર લગાડવું અને તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પૅનકેકની મેળવણી વાસણમાં હેઠે ઠરી જાયછે તેને દોહવીને પાછી મેળવીને પછી નાની કરછીમાં નાના બેથી હઢી ચમચા જેટલી મેળવણી ભરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ડાવા હાથે કપડાંથી ઉચકીને તુર્તજ તેની વચમાં મેળવણીને પાંથરીને રેડી દઇને પછી ઝડપથી ઢાંકણુ યા પેણાને ફેરવી નાખી તેમાંનો બાકી રહેલો ખાલી ભાગ વચમાં રેડેલી મેળવણીથીજ પુરી નાખીને તુર્તજ પાછું ચુલા યા સગડી ઉપર મુકી દઇને પીછાં વડે કીનારીની ઉપર ફરતું જરા ઘી ચોપડવું, જે પૅનકેકની હેઠે જશે. તે પછી ઉપરથી સહેજ પણ હેઠેથી ભુંજાઇને પૅનકેક તેયાર થાયને તેની ફરતી

ફીનારીને છરીની અણીથી અળગી કરીને પછી ઢાંકણુ યા પેણાને ઉંચકીને મોટી રકાબીની ઉપર ઉલટું ધરીને જરા હલાવવું, તેથી અંદરનું પૅનકેક નીકળી પડશે તેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાંથરીને સરખું કરવું. પણ એ રીતે પૅનકેક નીકળી નહી પડેતો પછી ફીનારીપરથી બેઉ હાથની ચમટીથી ઉંચકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને રકાબીમાં પાંથરી એજ રીતે બધાં બનાવવાં. પણ પૅનકેક બનાવતી વેળા મેળવણીનું વાસણ ચુલાની નઝદીક રાખવું નહી, તેની ગરમીથી મેળવણી બંધઇને ઘટ થશે. પૅનકેક બનાવતાં આવડશે નહી ત્યારે મેળવણી ગાળામાં બરાબર પુરાશે નહી અને પૅનકેક અધુરૂં થશે, પણ એક બે બીગડયા પછી બરાબર થશે. તે અધુરાં બનેલાં પૅનકેકને કાઢી નાખવાં નહી પણ બેને જોડી એક આખાં જેવું કરીને તેમાં ખીમા ભરવો. બધાં પૅનકેક થાય પછી તે જેટલાં હોય તેટલા ખીમાના ભાગ કરવા અને પૅનકેકનું ભુંજાયલું પડ ઉપર રેહ તેમ સોજા ગોળ પાતળા ઉપર સરખું પાંથરીને તેના એક છેડા તરફથી એક ઇંચ જેટલો ભાગ છોડી દઇને ખીમાના એક ભાગને બાહેર નીકળી નહી પડે તેમ બેઉ સાંમસામા છેડા તરફનો થોડો ભાગ ખાલી રાખી ખીમા મુકીને પછી ગોળ વીટીની કાની વીટાળી લઇને પૅનકેકના બેઉ છેડા અડધી ઇંચ જેટલા કાપી કાઢીને સરખું કરવું અથવા એમ છેલ્લે બેઉ છેડા કાપી નાખવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો ભાગ બેઉ તરફથી પૅનકેકની અંદર વાળી લઇને પછી સરખું ગોળ પૅનકેક એજ રીતે વીટાળી લેવું, પણ પછી એના છેડા કાપવા નહી. બીજી રીતે ખીમા ભરવા માટે પૅનકેકને એમજ પાતળા ઉપર પાંથરીને તેની વચમાં ખીમાને એવી રીતે પાંથરીને લંબચોરસ મુકવો કે તેથી ખીમાંની બેઉ બોરદુપર પનકેકની દોઢ ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે અને બીજી બે બોરદુપર પૅનકેકના ત્રીજા ભાગ જેટલી જગ્યા ખાલી રેહશે. તે પછી એ સામસામી બેઉ બોરદુ-પરના પૅનકેકના ખાલી એક ભાગને પેહલે ખીમાની ઉપર સરખો વાળવો અને પેલા દોઢ ઇંચ જેટલા પૅનકેકના ખાલી ભાગને બેઉ બોરદુપર પેલા વાળેલા એક ભાગની ઉપર સરખા સફાઇથી વાળી લઇને પછી છેલ્લો જે એક ખાલી ભાગ રેહશે તેને ઉપર સફાઇથી વાળી લેવો. તેમ કીધાથી લંબચોરસ ચપટું પોહોળું ટુમકા ઘાટનું પૅનકેક થશે. ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતથી પૅનકેક વાળીને બધાં તૈયાર કરવાં. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં એક ઇંડાંને ભાંગી ખુબ દોહવીને આંગળાં વડે પૅનકેકની ઉપર બધે સરખું

ચોપડીને પછી પાંઉનાં ક્રીમને પાતળા ઉપર પાંથરીને તેપર પૅનકેક મુકીને બધી બોરદુપર ક્રીમ વળગાવવું અને પેણામાં યા લોઢી ઉપર પુરતું નહી પણ થોડુંજ ઘી નાખી ઇંગારે કકડાવીને તેમાં ડુમકાં પૅનકેકનું એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું એમજ થાયને કાઢવાં. પણ પેલાં ગોળ વીટાળેલાં હોય તેનેતો ફેરવીને બધી બોરદુપરથી સરખાં તળવાં. ગોવેવાળી ધણીખરી બધી સાધારણ ઓરતો એ પૅનકેક બનાવી જાણેછે અને તેઓ એને માનકે કેહછે.

પૅનકેક ગોલાબી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો તોળા ૬, નરમ બાફી છોલીને મસળેલા બીટરૂટ રતલ ૦॥, સોજું દુધ પાશેર ૧॥, મેદા ખાંડ તોળા ૩, નાનું જાયફળ ૧ છુંદેલું, તાજાં ઇડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કરંટ જામ અથવા શીરા વગરનો બારીક કાપેલો કેરીનો મુરબ્બો તથા ઘી ખપ મુજબ.

બીટરૂટને છાલ સાથેજ આખા નરમ બાફી ગરમ હોય તેટલાંજ છોલીને બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા કરવા. ઇડાંને ભાંગી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટામાં સેજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પેહલે જરા જરા કરી બધું દુધ મેળવ્યા પછી બાકીનો બધો સામાન એકેક પછી ભેળી સારીકાની એકરસ કરી જામ યા મુરબ્બો હોય તેને જુદો રાખવો અને ચાપટની કાની એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવીને પછી તેની ઉપર જામ યા મુરબ્બો ચોપડીને ગોળ વીટાળવાં.

પૅનકેક ચોખાના આટાનાં.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦॥, સોજું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩, છુંદેલી ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી આટાને ચાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરી ગરમ

થાયને ઉતારી થંડું કરીને તેમાં બધો સામાન સારીકાની મેળવી એકરસ કરી પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખેલી રીતે એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવી ઉપર પુરતી ખાંડ નાખીને પછી વીટાળવો. પણ એ પૅનકેક વીટાળતાં ભાગી જાયછે માટે સામસામી બે બોરદુપરથી વાળીયા વગર એમજ સંભાળથી વીટાળવાં. એ પૅનકેકનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

પૅનકેક નાળીયેરનાં ખમણનાં.

આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલુંછે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું અને ચાપટ પેહલા તથા બીજા આએ ચોપડીમાં છાપેલાછે તે બેમાંથી ગમે તે એકના સામાનની અથવા પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં ફરમાસુ બનાવવા લખેલુંછે તેના સામાનની જે ગમે તે એ ત્રણમાંની એક મેળવણી તૈયાર કરી જે હોય તેને તેમાં લખ્યા મુજબ લોઢીની ઉપર રેડીને પૅનકેક અથવા ઘઉંલામાં લખ્યા પ્રમાણેના માવાને બદલે તેની ઉપર એ ખમણ પાંથરીને તેજ રીતે એ પૅનકેક વીટાળીને કકરાં તળવાં. સાધારણ પૅનકેક કરવાં હોયતો ખમણ પેહલું છાપેલુંછે તેવું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને પૅનકેક ખીમાના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા કરતાં બીજો બધો સામાન બેવડો લઇ તેમાં બે ઇંડાં વધારે નાખીને મેળવણીમાં એક પાશેર મેદા ખાંડ મેળવીને પૅનકેક બનાવી ખીમાને બદલે ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી ઘઉંલાની કાની એને કકરાં તળવાં. જો લોઢીની ઉપર રેડીને બનાવતાં નહીજ આવડેતો પછી પૅનકેક ખીમાનાંમાં લખેલી રીતે ઢાંકણ યા પેણામાં બનાવી ખમણ ભરીને વીટાળીયા પછી લોઢીની ઉપર પાકાં કકરાં કરવાં.

પૅનકેક પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા મોટા પટેટા તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫, ઘી ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશડમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને બારીમૅશડ કરી આટામાં મેળવીને પછી ઇંડાંને ભાંજી ખુબ દોહવીને તે ભેળી નીમક તથા સોદા નાખી જરા જરા કરી દુધ મેળવી બરાબર એકરસ કરી જરાખી

ગાંગડા રાખવેા નહી. પછી પૅનકેક ખીમાનાંમાં લખેલી રીતે ત્રાંબાનાં કલઈવાળાં ઢાંકણુ યા પેણામાં ઘી લગાડી તે કકડાવીને તેમાં રેડી એક પડ લાલ થાયને છરી વડે ફરતું બધું અળગું કરી હાથવડે નહી ફેરવાયતેા પછી તવાથાથી ફેરવી પીછથી બીજું ઘી લગાડી પૅનકેક લાલ થાયને કાઢી લેવું પણ બીજું રેડવાની અગાઉ ઘી લગાડવું નહી. કારણ ચીકાસના સબબે મેળવણી અંદર બરાબર પંથરાતી નથી, માટે રેડયા પછી બે મીનીટ બાદ પૅનકેકને કીનારીપરથી છરીએ અળગું કરીને પછી તેમાં બીજું પુરતું ઘી પીછવડે લગાડવું. પૅનકેક મીઠાં પસંદ હેાયતેા નીમકને બદલે ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભેળવી.

પૅનકેક બૉલ્સ.

મીલનેા પેહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦ાા, કઠણુ તાજુ માખણુ તેાળા ૫, છુંદેલી ખાંડ નવટાંક, બદામની બીજ તેાળા રાા, ""દરખાનાનું સેાજું તાજું ખમીર તેાળા ૨, તાજાં ઇડાં ૪, રાજ઼બરી; સ્ટ્રૉબરી; ઍપ્રીકેાટ; ગ્રીનગેજ એ ચારમાંની એક જાતની જામ અથવા શીરા વગરનેા બારીક કાપેલેા કેરીનેા મુરબ્બેા; ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દેાહવવાં. પછી નાના બે ચમચા ભરી કુકાં દુધને ખમીરમાં મેળવીને પછી આટામાં ભેળી તેમાં બધેા સામાન મેળવી ઘટેતેા જરા દુધ નાખી ગુંદીને કઠણુ આટેા બાંધી નાનાં સપરચન જેટલા ગેાળા કરી આએ ચેાપડીમાં લાડવા ખમણુના બીચીના સાધારણુમાં લખ્યા મુજબ એનું સફાઇદાર કુલ્લું બનાવી માહે જામ યા મુરબ્બેા ભરી એક કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકી ખમીર ચઢવા માટે બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ત્રણુ કલાક મુકયા પછી મેાટી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહના લાલ બૉલ તળી ગમેતેા બીજી દલેલી ખાંડને ચાળણીથી ઉપર છાંટવી.

પૅપરમીન્ટ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દલેલી અડધેા રતલ ખાંડમાં પેપરમીન્ટનું તેલ ૧૨૦ ટીપાં એટલે બે ચમચી ને સારીકાની મેળવી એક કેારાં કાગજ ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવી તેની ઉપર છરી વડે છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકી થંડી ભઠીમાં અથવા ચુલા આગલ સુકવવાં.

પેસ્ત્રીમાં કૉર્નફ્લૉઅર કેમ વાપરવો.

આ્મ્એ વીવીધ વાંનીમાં કોઈપણ જાતની ઇંગ્રેજી મીઠાઈ જેવાં કે કેક, પાઇનો તથા પૅટીસનો ક્રસ્ટ, ટાર્ટનો તથા ટાર્ટલેટનો પફ પેસ્ટ, બીસ્કીટ, પુડીંગ, પૅનકેક અને એ ઉપરાંત બીજી એવી કોઈપણ મીઠાઇ જેમાં મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો અથવા ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો તેજ આટો લેવાને બદલે અડધો આટો લઇ તેમાં અડધો ભાગ Brown & Polson's કૉર્નફ્લોઅર ભેળીયાથી બધી મીઠાઇ ખીલીને હલકી થાયછે એટલુંજ નહી પણ ખાધામાં પણ તે હલકું હોયછે. સપાટ એટલે કાપેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડૅજર્ટસ્પુન) કૉર્નફ્લૉઅરનું વજન ૦। આંઉસ એટલે દસ આની ભાર થાયછે.

પોપટજી ખમીરના.

મીલનો પેહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સેાજુ દુધ શેર ૧, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા; કરંટ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।, પદરખ્યાંનાનું તદનજ તાજું હૉપ્સનું ખમીર તોળેલું રતલ ૦।। અને ભરેલું હોયતો પાશેર ૦।।।, એળચી તોળો ૧।।, બોબરી કીપેલી કૅરવેસીદ તોળો ૧।, જાયફળ તોળો ૦।।।, તાજાં ઈડાં ૫, મેદા ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી જરા જાદી છુંદવી દરાખને સાફ કરી સેાજી ધોઈ કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. પછી એક મોટાં કોડીનાં ઉંડાં વાસણમાં ઈડાં ભાંગી તેમાં નવટાંક ઘી નાખી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે સારીકાની મેળવી માહે ખમીર અને પછી દુધ ભેળવું અને આટાને એક ઉંડી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી ખમીરવાળી મેળવણી મેળવી સારી કાની ઘુંટી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ખમીર ચઢવા માટે તપેલીને ઢાંકીને બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે મુકવી. ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર ચઢેને બાકીનો બધો સામાન ભેળવો અને પોપટજીના પેણાને ચુલે મુકી તેના બધાં ફુલીયાં ભરાય તેટલું પુરતું ઘી તેમાં નાખીને કકડાવ્યા પછી આખા પેણાની હેઠે ફરતું પંથરાયલું ધીમું બળતું રાખી દરેક ફુલીયાં ભરાય તેટલી મેળવણીને કરછીથી રેડવી. એક

પડ લાલ તળાયને નવા ખુતારાની સળી અથવા બાંબુની પતળી ચીપથી પોપટજીને ફેરવવા અને બીજું પડ લાલ થાયને સળી અથવા ચીપ વડે પોપટજીને ફુલીયાંમાંથી કાઢી પેણાની બોરદુપર બાલીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને કલઇ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધા તળાય પછી ઉપર મેદા ખાંડ પુરતી મુકવી. પણ મેળવણીમાં બધો સામાન હેઠે ઠરી જાયછે માટે દર વખત કરછીથી મેળવીને પછી પેણામાં નાખવુ. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોયતો સોજી ખરી કેસર ત્રણ ચાર વાલને સેકી બારીક વાટી એક નાના ચમચા સોજા ગોલાબમાં ભેળીને પછી મેળવણી ઘેરા પીળા રંગની થાય તેટલી માહે એ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીની ઉપર ખાંડ નાખવાને બદલે ગમેતો પોપટજી ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબનો પણ ઍસૅન્સ વગરનો શીરો બનાવી તેમાં લખેલી રીતે પોપટજીને શીરો પાવો. એ ખમીરના પોપટજી ખીલીને ઘણા હલકા થાયછે. પાંઉ બનાવવાનું હૉપ્સનું ખમીર ઘણા ઘાડા દુધપાકના જેવું પદરખાંનામાંથી મળેછે પણ તે તદનજ તાજું લેવું, પાંચ સાત કલાકનું વાસી પણ લેવું નહી.

પોપટજી દહીના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન લઇને મેળવણી તૈયાર કરવી, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાશેર દુધ વધારે લેવું અને એની મેળવણીમાં ખમીરને બદલે તદનજ મોલું દહી બેજ તોળા લઇ તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને માહે બરાબર ભેળીને પછી ખમીર ચઢવા માટે ચુલાની જરા છેટે છ સાત કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ બાકીનો બીજો સામાન ભેળીને તેજ પોપટજીમાં લખેલી રીતે એના પોપટજી બનાવવા. એ પોપટજી ઘણા ખીલેલા અને હલકા થાયછે પણ દહીને લીધે ઘણો સેજ ખટાસ લાગેછે. એની મેળવણી ભરવા વાસણ તદનજ કલઇ ભરેલુ લેવું. ગમેતો એની મેળવણીમાં પણ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ કેસર ભેળવી તેમજ પોપટજીપર ખાંડ મુકવાને બદલે તેજ મુજબ શીરો પાવો.

પોપટજીના પોળા.

ચાર તાજાં ઇડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી તેમાં ચાર ચમઠી ભરી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં.

બીજી રીતે ચાર ઇંડાંની સફેદી જુદી કાઢી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી કાંટા વડે કઠણ ફફ ચઢાવીને પછી તેમાં દાળ નાખી બેઉને સારીકાની મેળવવું. ત્રીજી રીતે કરવા માટે સુપ પ્લેટમાં મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો તોળો નાખી તેમાં ચાર ચમટી નીમક તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા પાંચ વાલ એટલે બેઆનીનાં વજનનો લઇ તેના ત્રણ ભાગ કરીને તેમાંનો એક ભાગ આટામાં નાખવો અને તાવેલું પતળું થંડું ઘી એક નાનો ચમચો (દૅજર્ટસ્પુન) ભરી લઇ આટાની જરાપણ ગાંગડી રેહ નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી એ બધું ઘી સારીકાની મેળવ્યા પછી ચાર ઇંડાં તેમાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ દોહવી એકરસ કરવાં. ત્યારબાદ સાફ કીધેલા પોપટજીના પેણાને ચુલાપર બળતે મેલી તેનાં બધાં ફુલીયાં ઉપર સુધી ઘીથી ભરવાં અને તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે બળતું ફરતું ઘણું ધીમું કરી નાખવું અને ઉપર લખેલી ત્રણમાંની જે એક રીતથી ઇંડાં તૈયાર કીધેલાં હોય તેને નાની કરછીથી ફુલીયાં ૦I ઇંચ જેટલાં અધુરાં રેહ તેમ બધાં ભરવાં, ઉપર સુધી ભરવાં નહી. કારણ પોળાની મેળવણી ખીલીને ઉપર સુધી આવેછે. તે પછી પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને નવા બુતારાની સળીના એક બીલસ જેટલા કટકાથી પેહલે પોળાને ફુલીયાંથી અળગા કરીને સળીથીજ ફેરવી નાખી ઉપરનું તળાયલું પડ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં જરા પાસે પાસે પણ છેક હેઠે સુધી પોળામાં સળી ખોસ્વી અને હેઠેનું પડ એવુંજ બદામી રંગનું થાયને પોળા પાછા ફેરવી નાખી તે પડની ઉપર પણ એમજ સળી ભોકી એજ રીતે વારંવાર ફેરવ્યા કરીને સળી ભોક્યા કરવી, તેથી પોળા અંદરથી નરમ નહી પણ કકરા થશે. બધા પોળા મજાહના કકરા ફીકા લાલ રંગના થાયને સળીવડે ફુલીયાંમાંથી બાહેર પેણામાં મુકીને પછી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવા. એ પોળા થંડા સારા લાગતા નથી માટે ખાતીજ વેળા બનાવીને ગરમ ખાવા.

પોપટજી નાળીયેરનાં દુધના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો જરા ગગરો ઘઉંનો આટો આવેછે તે લેવો અને ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં મોટાં નાળીયેરને ખમણવું અને દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી બે વખત નાખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી ગાળીને તે તથા

અડધી બાટલી સોજી ચહાઉ તાડી નાખીને મેળવણી તૈયાર કરી ચુલાથી જરા છેટે ઢાંકી રાખી ખમીર ચઢે પછી બદામ પસ્તાંને આગમચથી છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી તે તથા બીજો બધો સામાન અને છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ા ભેળીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મેળવણીના પોપટજી બનાવી જરા થંડા થાયને છુંદેલી યા મેદા ખાંડ ઉપર પુરતી નાખવી.

પોપટજી દુધ વગરના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો તાજો આટો રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ા, કરંટ દરાખ રતલ ૦ા, સોજીચઢાઉ તાડી બાટલી ૦ાા, એળચી તોળો ૧ાા, જાયફળ તોળો ૦ાા, ઘણો સોનો ગોલાબ પાશેર ૧, ચણાનો આટો મુઠી ૧, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને બારીક છુંદવી, દરાખને સાફ કરી ધોઇ સોજી કરી નુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમોટવી. એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડાંમાં ઘી મેળવી તાડી ભેળીને પછી આટામાં મેળવ્યા બાદ ખમીર ચઢવા માટે જરા છેટે ચુલા આગળ ઢાંકવું અને બરાબર ખમીર ચઢેને બદામ, દરાખ, એળચી, જાયફળ, ખાંડ તથા ગોલાબ ભેળીને તેમાં લખેલી રીતે પણ ઘીને પુરતા પેણામાં ઇંગાર ઉપર કકડાવીને ઈંગારેજ મજાહના લાલ તળવા. એની ઉપર છેલ્લે ખાંડ નાખવી નહી. એ પોપટજી મજાહના કેક જેવા લાગેછે.

પોપટજી પેસ્લી ફ્લૉઅરના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તથા ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦ા, Brown & Polson's Paisley Flour તોળો ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી બારીક છુંદવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ નુછી

કોરડી કરવી. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સુકો કરવો. પછી કોડીનાં મોટાં બોલ અથવા તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાં ભાંજી તેમાં નવટાંક ઘીને કરછીથી ઘુંટી એકરસ કરી દુધ ભેળી એવાંજ બીજાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં પેજલી ફ્લૉઅરને બરાબર મેળવીને પછી માહે દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને જરા જરા કરી બધી ભેળી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ચોળ્યા વગર તુર્તજ પોપટજી સાધારણમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીના પેણામાં પોપટજી બનાવી કાઢીને ઉપર પુરતી ખાંડ નાખવી. એ પોપટજી ઘણા ખીલીને તદન હલકા થાયછે. બદામ તથા કરંટ વગર પણ પોપટજી સારા થાયછે. વચલાં ફુલીયાંના પેણામાં ઉપલા સામાનના વીસ બાવીસ પોપટજી થાયછે. ગમેતો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એની મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ ઉપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે તેજ રીતે એને પણ શીરો પાવો.

પોપટજી ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૨, તાજો મોલો માવો શેર ૧, ઝીણો ઘઉંનો રવો તથા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના કાપેલા ઝીણા કટકા દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ા, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, તાજાં ઇડાં ૬, એળચીના દાંણા તોળા ૨, ખોપરી ઝીણી કૅરવેસીદ તોળો ૧ાા, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાદું છુંદવુ. એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી તેપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ એક પાશેર ઘી સાથે ઇડાંને બરાબર મેળવી તેમાં દુધ તથા તાડી ભેળવી અને એક સોજી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં આટો તથા રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી દુધ સાથે તાડી ભેળેલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને ખુબ ઘુંટી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ દોઢેક બીલસને છેટે ખમીર ચઢવા માટે મુકવી અને ત્રણેક કલાક થવા આવેને ખાંડનો ચાસવાળો

ધાડો શીરો કરી તેમાં બેઉ એસન્સ ભેળી તૈયાર કરીને ગરમ ભેભટ ઉપર રાખ્વો. તે પછી બરાબર ખમીર ચઢેને તેમાં બાકીનો બધો સામાન મેળવીને પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ મેળવણીના પોપટજી બનાવીને શીરામાં મુકવા અને શીરો પીયેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે કાઢવા. એ પોપટજી સોજા ફરમાસુ થાયછે.

પોપટજી સાધારણ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું દુધ શેર ૦II, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧II, જાયફળ ૧, ઘી તથા મેદા ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ પણ આએ લખ્યોછે તેજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં એના પોપટજી બનાવીને પછી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ મુકવી.

પોપટજી સોદાના.

પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં ખમીર નાખ્વું નહી અને તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં અડધો પાશેર દુધ વધારે લઇ તેમાં કારબોનેટ ઑવ સોદા ૦I તોળો ને પાંચ વાલ એટલે છ આની ભારને બરાબર મેળવ્યા પછી ખમીરવાળી મેળવણીની માફકજ એ મેળવણીને તૈયાર કરીને બાકીનો બધો સામાન પણ તુર્ત સાથેજ અંદર મેળવવો અને ખમીર ચઢવા માટે એને રાખ્વું નહી પણ તુર્તજ એના પોપટજી બનાવવા. સોદાથી એ પોપટજી મજાહના બીલેછે. કેસર્યા પોપટજી કરવા હોયતો પોપટજી ખમીરનામાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીમાં પણ કેસર ભેળવી, તેમજ પોપટજીપર ખાંડ ભભરાવવાને બદલે ગમેતો એ ખમીરના પોપટજીમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં બોળવા.

પૅારીજ.

ઓટમીલ નામનો એક જાતનો વેલાતી ભરડેલો આટો પત્રાંના દાબડામાં આવેછે તેને ડાવા હાથની મુઠી ભરીને લેવો અને અડધો શેર પાણીને ખુબતરેહ કકડાવીને ચુલાપરજ રાખી તેમાં જરા જરા કરી એ

ઓટમીલ નાખતાં જવું અને જમણુ હાથે સારીકાની માહે બરાબર મેળવીને પછી અંગારે ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ઘટ થાયને માહે અડધો શેર સેાજું દુધ નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને ખાવુ. ગમેતેા દસ બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા સેાજો ગેાલાબ તથા વૅનીલા ઍસૅન્સ ઉતાર્યા પછી નાખવું.

પેાળી દાળની ખારા.

આજ્ઞે ચેાપડીમાં દાળ તુવરની મેાલી છાપેલીછે તે પ્રમાણે પણ નીમક જરા વધારે નાખીને હળદ નાખ્યા વગર કઠણુ દાળ રાંધીને સારીકાની ઘુંટીને કાઢવી. પછી ઘરના દલેલા ઘઉંના એક ટીપરી આટામાં ઉપસેલા ભરેલેા નાનેા એક ચમચેા ઘી ભેળી વણાય તેવેા બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યા પછી તેના મેાટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગેાળા કરી તેનું કુલ્લું બનાવી એના કરતાં જરા મેાટેા દાળનેા ગેાળેા કરીને માહે તે મુકી કુલ્લાંનેાજ આટેા સેરવીને ઉપર લઇને સફાઇથી મેાઢું ખીડી લઇ સેજ સાટેા નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પતળી સરખી ગેાળ પેાળી વણીને તેમાં છુટાં છુટાં આરપાર ત્રણ ચાર આંધરાં પાડવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવીને કકરી પેાળી તળવી.

પેાળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ.

સેાજો તાજો મેાળેા માવેા શેર ૫, ઝીણી સફેદ શાકરીયા અથવા સફેદ મેદા ખાંડ જે તે એક શેર ૨ાા, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦ાાા, મેાટી નવી ચારેાળી તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦ાા, એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક તેાળા ૫, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આજ્ઞે ચેાપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબનેા સામાન લઇ તેજ રીતે રવેા તથા આટેા બાંધીને એકથી દેાઢ કલાક તેમજ રાખવેા. પછી આજ્ઞે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણે મેવાને છેાલી ચારેાળી આખી રાખવી અને બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી બધાંને

ઘીઇને કોરડું કરવું. એળચીના દાણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. ત્યારબાદ માવામાં ઉપર લખેલો બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેંનીલા મેળવવું અને બાંધેલો રવા તથા આટાનું માન બનાવવા ધી રીતમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો વીટો કરી જેટલી નાની મોટી પોળીઓ કરવી હોય તે પ્રમાણે માનના ગોળા કાપી તેજ ગણત્રીએ માવાના પણ તેટલાજ ગોળા કરવા અને તે એક ગોળાનું બધેથી એકસરખું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું અને મોટાં ઉડાં કપ જેવું મોઢું કોડીયું બનાવી તેની અંદર માવાનો એક ગોળો મુકવો અને કોડીયાંની ફરતી કીનારીને સાંધો માલુમ પડે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી સાથે બરાબર મેળવી ઘટેતો સેજ પાણીથી ચપટ વળગાવીને મોઢું બીડી લેવું અને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર સેજ સાટો નાખી પોળીનું મોઢું બીડેલી બોરદુ ઉપર રહે તેમ તેપર મેલીને વેળણથી વણવા માડી અડધી પોળી વણાયને ફેરવી નાખીને બધેથી એકસરખી પણ જાદી અને સરખી ગોળ પોળી વણવી. પોળીને પછી ફેરવીને એમ અડધી વણવાનું કારણ એકે એકજ તરફથી વણતાં ઉપરથી માનનું પડ વણાઇને પતળું થઇ જાયછે એટલુંજ નહી પણ કદાચ ઘણું પતળું થઇ ગયાથી ભાગી પણ જાયછે અને હેઠેનું પડ જાડુંજ રહી જાયછે અને આએ રીતે વણતાં માનનાં બેઉ પડ સરખાં થાયછે. એ રીતે પોળી વણાય તેટલાં એક સોજી જાદી હળતી નહી પણ તદ્દન સપાટ લોઢીને મોટે ચુલે ગામઠી કોલસાના ધીમા ઇંગાર પાંથરીને તેની ઉપર મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર સેજ ઘી નાખી તે ગરમ થાયને સફેદ ધોતાં કપડાંનો થોડો કટકો લઇ તેનો ડુચો કરીને લોઢીની ઉપર ઘસીને લુછી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું બે ત્રણ વખત ઘી નાખી લુછીને લોઢીને ઘણી બરાબર સોજી કરવી અને લોઢી બરાબર ટપે પછી જો મોટી લોઢી હોય અને બરાબર ભુંજતાં આવડતું હોયતો તેની ઉપર એકજ વખતે સાંમટી ત્રણ ચાર પોળીઓ મુકીને ભુંજી શકાયછે, પણ તેમ નહી આવડેતો પછી નાની લોઢીને ઉપર મુજબ ચુલે મેલી સોજી કરીને તેની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકવી. પણ તેને એમજ મુકી રાખવી નહી, તેથી લોઢીની ઉપર વળગી જાયછે અને વળી બધેથી એકસરખી ભુંજાતી પણ નથી તેટલામાટે લોઢીપર મુક્યાને જરા વખત થાય પછી પોળીની કીનારી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી મલમલનાં ધોતાં નરમ કપડાંનો ડુચો કરી તે વડે તેની જગ્યાપરજ જરા ખસેડવી. પોળીને ડાજીયાં પાડીને ભુંજેલી

સારી લાગતી નથી, સફેદ મજાહની લાગેછે, પણ હેઠેનું પડ તેમ ભુંજાયું છે કે કાચું જછે તે જાણવા માટે પોળીને ઉંચકવી નહી પણ કપડાંના ડુચા વડે તેની જગ્યા ઉપરજ અવારનવાર સંભાળથી ખસેડયા કરવી, જેમ કરતાં તે જયારે બરાબર ભુંજાયછે ત્યારે તેનું હેઠેનું પડ કકરૂં થયાથી તેના ખસેડવાના આવાજ ઉપરથી તે આપણુને જણાયછે, માટે તેમ થાય પછી પોળી સમાય તેટલાં મલમલનાં ધેાતાં નરમ કપડાંની જાદી ઘડી કરીને તેને ડાબા હાથની હથેલીની ઉપર મુકી એવુજ બીજું નરમ કપડું જમણા હાથમાં પકડી પોળી ભાગે નહી તેમ તે વડે ડાબા હાથનાં કપડાંની ઉપર સેરવી લઇને પછી કાચું પડ હથેલીને લાગે તેમ જમણા હાથપર લઇને પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી બેઉ હાથે સેરવીને પાછી લેાઢીની ઉપર મેલી ઉપલીજ રીતે બીજું પડ ભુંજાયને એમજ કપડાંપર સેરવી લઇને સાફ બુનચામાં મલમલનું ધેાતું કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી મુકી એજ રીતે બધી પોળીઓ ભુંજવી. પણ ગરમ પોળીને પાછી ઉંચકવી નહી, તેમ ઉંચકયાથી ફાટ પડીને ભાગી જાયછે અને થંડી થયા પછી ફરીને ઉંચકતાં મજાહની આખીજ રહેછે. પોળી ભુંજવાની રીતતેા ઉપર મુજબજ હેાયછે, પણ એ પ્રમાણે ભુંજતાં આવડે નહીતેા પછી મેાટી પોળીતેા હથેલીપર લઇને ફેરવી શકાયેજ નહી, તેટલામાટે નાની લેાઢીની ઉપર એકજ પોળી ભુંજવા મુકી ઉપર મુજબ હેઠેનું પડ ભુંજાયને લેાઢીને બે હાથે ચુલાપરથી ઉંચકીને પોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક મેાટી છાલકી રકાબીમાં સેરવી લઇને લેાઢીને ટપેલી રાખવા માટે તુર્ત પાછી ચુલે મુકવી, કારણ થંડી લેાઢી ઉપર પોળી વળગી જાયછે. તે પછી રકાબીમાં કાઢેલી પોળી જેટલી મેાટી હેાય તેટલાજ ગાળાની બીજી છાલકી રકાબીને તેની ઉપર ઢાંકી રકાબી ઉલટાવીને તેમાં પોળી ફેરવી નાખીને પછી એટલીજ સંભાળ રાખી પોળી ભાગે નહી તેમ લેાઢીની ઉપર રકાબીમાંથી સેરવી દેવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને લેાઢીને ઉંચકીને પોળીને બુનચામાં સેરવવી. એ રીતથી મેાટી પોળી પણ ભાગ્યા વગર મજાહની ભુંજી શકાયછે. કૅરેાસીનના ત્રણ કાકરાના મેાટા ચુલા ઉપર પણ અકેક પોળી ભુંજાયછે.

માવની દાળની પોળી બનાવવી હેાયતેા ઉપર માવાની પોળી માટે જે સામાન લખેલેાછે તે બધેા લઇને તેજ રીતે કાપીને બધું તૈયાર

કરવું પણ તેમાં લખ્યા મુજબ શાકર લેવી નહી અને તેને બદલે કલકતાના ઑરેંજના મુરબ્બાના અથવા ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ચણા કરતાં જરા મોટા કટકા કાપીને તે સવા રતલ લેવા અને ત્રણ તોળા ફૅરવેસીદને ચુંટીને જરા ખોખરી કરીને પછી બધા સામાનમાં નાખી બધું બરાબર ભેળી રાખવું. તુવરની દાળ મોટી સારી નહી પણ ઝીણી સારી હોયછે માટે તેવી સોજી નવી દાળ ભરેલી બે શેર લેવી, એ ભરેલી બે શેર દાળનું વજન આસરે પોણા બે શેર થાયછે તેને ચુંટી છલટાં સાથની બધી દાળ કાઢી નાખીને થંડાં પાણીથી ઘણી સોજી ઘસ્ડીને ધોવી, પણ દાળની ઉપર બાકી છલટાં વળગેલાં રહેલાં હશે તે એમ નીકળશે નહી માટે ધોયા પછી પુરતાં થંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી ઘસીને છલટાં છુટાં પડે તેને બરાબર કાઢી નાખી પાછી ધોઇને ત્રણ શેર થંડાં પાણી સાથે સોજી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ચુલે મુકવી, પણ દાળ સીજવા આવેછે અને પાણી સુકાયછે ત્યારે વચમાંથી તપેલીમાં ડાઝેછે માટે તેમ ડાઝે નહી તેથી ચુલાની વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાઝશે નહી. એ રીતે દાળને ચરવા મુક્યા પછી ઉપર માવાની પોળી માટે રવો તથા આટો બાંધી રાખ્વા લખ્યુંછે તે રીતે બાંધી રાખ્વું અને દાળમાંનું બધું પાણી બળી જાય અને તદનજ નરમ થાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરી સેજ ભી આખી કગરસ રાખ્વી નહી અને દાળ પીળા રંગની પસંદ હોયતો તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેર નાખ્વી અને જરા રતાસપર કરવી હોયતો સોજી બનારસી લાલ મેદા ખાંડ ચાર શેર નાખ્વી. પણ ગોળ નાખીને લાલ રંગની બનાવેલી દાળની પોળીમાં ગોળનો ટેસ્ટ જણાતો નથી અને તે દાળ જેમ જોવામાં તેમજ ખાવામાં વધારે સારી લાગેછે માટે તેવી દાળ કરવી હોયતો સોજો નરમ લાલ ગોળ દોઢ શેર લઇ તેને ભાંજી જુકો ક્રી માહે કચરો હોયતે બધો બરાબર કાઢીને તેમાં હઠી શેર સોજી સફેદ મેદા ખાંડ ભેળવી અને એ ત્રણમાંની જેખી એક રીતનો મીઠાસ ઘુંટેલી દાળમાં ભેળવ્યો હોય તે દાળમાં સોજું ઘી એથી હઠી શેર તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખી પાછું ચુલે ધીમે બળને મેલી ઘુંટયા કરવું. પણ હેઠે ચુલામાં નળીયાંનો ટુકડો રહેવાજ દેવો. દાળ તૈયાર થવા આવેછે ત્યારે અંદરથી ઘીના છાંટા ઉડેછે તે આંખ્માં જાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી અને દાળને કઠણ જેવી કરીને ચુલેથી ઉતાર્યાથી

તે થંડી થતાં વવરી જેવી થઇ જાયછે માટે કરછીમાંથી રેડાય તેટલી ઢીળી થાય ત્યારે ઉપર બધો ભેળીને તૈયાર કરી રાખેલો સામાનછે તે તથા ગેલાબને દાળમાં નાખી કરછીથી બધું બરાબર મેળવીને તુર્તજ ચુલેથી ઉતારી પાડીને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં બધી દાળ કાઢી લેવી. એ રીતે બધો સામાન દાળમાં ભેળાયાથી પછી દાળ ઘણી ઘટ થાયછે અને થંડી પડતાં મજાહની કઠણ જેવી થાયછે. દાળને ખુનચામાં કાઢયા પછી તેમાં નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલાનાં ઍસૅન્સની નાની સીસી આવેછે તેવી બે સીસી લેવી અને ગેલાબ નહી હોયતો તેમાં ૬૦ ટીપાં (નાની એક ચમચી) ગેલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી દાળમાં બરાબર મેળવી થંડી થાયને પેલા બાંધેલા રવા તથા આટાનું માન બનાવી ગેળા કરીને માવાને બદલે તેમાં એ દાળ ભરીને પોળી બનાવવી. માવાની અથવા દાળની તળેલી પોળી કરવી હોયતો લોઢીની ઉપર માનનું ઘી જરા નાખી કકડાવીને ભુંજવાને બદલે તેમાં પોળીને કકરી સફેદ તળવી.

દાળની પોળી ઘણી મોટી અને ઘણી જાદી કરવી હોયતો ઉપર માવાની પોળીમાં લખ્યુંછે તેટલાજ સામાનનું તેવુંજ સાધારણ માન બનાવવું અને દાળની પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે દાળને રાંધીને તૈયાર કરવી. પણ એ સામાનની પોળી બનાવવાની અગાઉ ઉપર પોળી ભુંજવા માટે લોઢીને ઇંગારે મુકીને સાફ કરવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે મેલી સેાજી કરીને પછી હેઠે ઇંગાર ઘણા ધીમા રાખવા. કારણ પોળી થાય તેટલાં વધારે ઇંગારપર રેહતાં લોઢી ઘણી ટપી જાયછે અને તેથી પોળીપર ડાગ્યાં પડેછે. પછી દાળના છ અને માનના છ ગેળા કરી માનના ગેળાનું ઘણું મોટું ઉંડાં કપ જેવું કરવું, પણ એ પોળી ઘણીજ મોટી હોવાથી પાતળાપર વણીને પછી ઉંચકી શકાતી નથી માટે એ માનનાં કપનો હેઠેની બેારદુનો અડધો ભાગ ઉપરના અડધા ભાગ કરતાં બધેથી એકસરખો જરા પાતળો કરવો અને તે પછી તેમાં દાળના એક ગેળાને મુકી માનનાં કપનું મોઢું ઉઘડી નહી જાય તેમ ઘણી સફાઇથી ઘણું ચપટ બીડી લઇને પછી એ બીડેલો ભાગ ઉપર રેહ તેમ ચુલાપરની ગરમ લોઢીની વચમાં ગેળો મેલી તે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી વેળણ વડે બધેથી એકસરખી બે ઇંચ કરતાં પણ જરા જાદી પોળી સફાઇથી વણવી. પણ એ પોળીનું વજન પણ વધારે અને મોટીબી ઘણી હોયાના સબબે સાધારણ પોળીની માફક એને લોઢીપર કપડાંથી

ખસેડતાં ફસકાઇને ભાંગી જાયછે તેટલામાટે પોળીના ગોળાને લોઢીપર વણુયાને જરા વખ્ત થાયને લોઢીનેજ બેઉ હાથે કપડાંથી ઉંચકી લોઢી હુલાવીને પોળીને તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડીને પાછી ચુલાપર મળવી અને ઉપર પોળીનું પડ ભુંજાયલું કેમ જણાયછે તે વીશે લખેલુંછે તેમ એનું પડ પણ બરાબર થયલું લાગે પછી વધુવાર ભુંજવી નહી પણ એક માણસના હાથની બેઉ હથેલીપર પોળી સમાય તેટલી મોટી મલમલનાં ધોતાં કપડાંની જાદી ઘડી કરીને મુકવી અને બીજાં માણસે લોઢીને બે બોરદુપરથી કપડાંએ ઉંચકી પેલી કપડાંની ઘડીની પાશે લાવીને હલવેથી તેની ઉપર સેરવવી. તે પછી પોળી ભાગે નહી તેમ ઘણીજ સંભાળથી બીજાં માણસના બેઉ હાથની હથેલીપર પોળીનું કાચું પડ લાગે તેમ ઉલટાવીને પછી લોઢીની ઘણી નઝદીક લઇ જઇને પોળીનું ભુંજાયલું પડ તડખાય નહી તેમ તેની ઉપર આસ્તેથી સેરવીને પછી લોઢીને પાછી ચુલાપર મુકવી અને ઉપલી રીતેજ બીજું પડ ભુંજી લોઢીને ઉંચકીને બુનચામાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તેની ઉપર પોળી સેરવી એજ રીતે બધી બનાવી ભુંજીને છુટી છુટી મુકી તદનજ થંડી થાયને ઉંચકવી. એવી મોટી માવાની પોળી પણ એજ રીતે બનાવવી. એ પોળી ઘણી મોટી હોવાથી બનાવવા તેમજ ભુંજવાને ઘણી મેહનત પડેછે.

પોળી દાળની માનની સાધારણ.

માનની દાળની પોળી સાધારણ બનાવવી હોયતો ઉપર ફરમાસુ પોળીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦। લેવું અને દાળમાં ઘી પણ એકજ શેર નાખવું, તેમજ મુરબ્બાને બદલે ચીનાઇ શાકરના અડધો શેર ઝીણા કટકાને દાળ થંડી થવા આવેને માહે મેળવા અને એમાં ઍસૅન્સ પણ નાખવું નહી પણ ગોલાબજ નાખવો અને ઉપલીજ રીતે એ દાળ રાંધીને તેની પોળી કરવી. પણ એમાં મેવો ઓછો હોવાથી માન સેજ ઓછું ખપશે. એ પોળી પણ સારીજ થાયછે.

પોળો ફ્રીટર્સની મેળવણીનો.

આએ ચોપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટો અથવા બીજી કોઇપણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચીમાં

સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના ત્રણ ચમચા (ટેજર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે તાજાં બે ઇડાં ભાંગી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. ત્યારબાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા જરા નાના પેણા અથવા કઢાઇમાં અડધો શેર ઘીને ચુલે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે પછી બળતુ ધીમું કરવું અને ઇડાંની મેળવણીમાં આટો હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી બધી મેળવણીને એકદમ વચમાંજ રેડી દેવી નહી પણ ઝીણી ધારે બધી પાંથરીને ફરતી રેડી વચમાં જયાં ખાલી ખાંચા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા અને પોળાનું હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથાથી ફેરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં બધે તવાથાની અણી છેક હેઠેસુધી ભોકવી, પણ તેમ કરતાં પોળો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળાતી વેળા એકજગમ પોળાને રહેવા દેવો નહી પણ કઢાઇ યા પેણામાં તવાથાથી અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફેરવી નાખીને પછી વારંવાર પડ ફેરવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રહેવું, તેથી પોળો એકજ તરફથી લાલ થઇ જશે નહી. પણ એ પોળો દુધને લીધે ઘેરા લાલ રંગનો થાયછે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઘીમાંજ રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થંડું પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં ઉપર પ્રમાણે ઇડાં દોહવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવેલો પોળો ફીકા લાલ રંગનો અને આપો પોળો ઘણોજ કકરો ખાજાં જેવો થાયછે.

પેંડા.

આએ ચોપડીમાં માવો લખેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઘણો કઠણુ માવો બનાવી માહે ટેસ્ટ મુજબ સફેદ બુરા ખાંડ ભેળી બરાબર મીઠો કરી તેમાં ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા મેળવવા અને પેંડા નાના કરવા હોયતો માવાના નાના ગોળા કરી તેને દાબીને ચપટા અથવા બીજા ગમે તેવા આકારના બનાવવા. પડા રોકા આકારના મોટા પેંડા બનાવવા અથવાતો મોટા ગોળા કરી પેંડા વચમાંથી ઉપસેલા અને બોરડુની ફરતી કીનારીપરથી પતળા થાય તેમ ઢળતા બનાવી એ બેઉની ઉપર સોનેરી યા રૂપેરી વરખ વળગાવી ઢળતા બનાવેલાની ઉપર ગોલાબનાં ફુલની થોડી પાદડીઓ

નાખ્વી. વધારે સારા ફરમાસુ મોટા પેંડા કરવા હોયતો ચાર શેર માવામાં ઉપર મુજબ ખાંડ મેળી ૦। રતલ બદામની બીજને છોલી ઘણી બારીક છુંદીને માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા એસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગેલાબનું ઍસૅન્સ મેળવું. એજ માવાના બીજા કોઇપણ આકારના પેંડા કરવા હોયતો કેક બનાવવાના કેકના આકારના સપાટ તળીયાં અને ઉભી કીનારીના પત્રાંના દાબડા આવેછે તેમાં અથવા એટલાજ નાના બીજા કોઇપણ મજાહના આકારના સવાથી દોઢ ઇંચ સીધી ઉભી કીનારીવાળા પત્રાંના દાબડાઓમાં માવાને દાબીને કીનારીસુધી ભરીને પછી તેની ઉપર છોલેલી બદામ પસ્તાની બારીક સ્લાઇસ પુરતી ભભરાવીને પછી માવામાં તે દાબીને બેસાડવા માટે ઉપર વેળણુ ફેરવી સપાટીપરથી બરાબર સરખા કરીને પછી જરા ઠરેને દાબડાને તળીયાં તરફથી થોકીને માહેથી કેકના યા બીજા કોઇપણ આકારના પેંડા હોયતે કાઢવા. માછલીના આકારના બનાવવા હોયતો તેવાં પત્રાંનાં છાલકાં નાનાં મોટાં મોલ્ડ આવેછે તેમાં ઉપર મુજબ દાબીને માવો ભરી એમાં બદામ પસ્તાં ભભરાવવાં નહી પણ એમજ વેળણુથી સપાટી સરખી કીધા પછી જરાવારે માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી તેની ઉપરની બોરદુપર સફાઇથી સોનેરી અથવા રૂપેરી વરખ વળગાવવો અને લાલ ડાંકનાં ઝીણાં ફુળીયાં આવેછે તે આંખની જગ્યાપર દાબવાં.

પેંડા મથુરાંના.

સોળે તાળે કઠણુ મોળો માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજીનું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

માવાનો ભુકો કરી કલઇ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ચુલાપર ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરી જરા ઢીળો થાયને માહે ખાંડ તથા ઘી નાખી ફેરવ્યાજ કરવુ અને ફીકા લાલ રંગપર આવેને તુર્ત ઉતારી પાડી જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાંજ હાથને જરા ઘી લગાડીને ગમે તેટલા નાના મોટા પેંડા વાળવા થંડું થવા દેવું નહી તેથી વવરૂં થઇને પેંડા વળશે નહી.

પેંડા સુકા.

સોળે તાળે કઠણુ માવો તથા બુરા (મેદા) ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉપર મથુરાંના પેંડામાં લખ્યા મુજબની તપેલીમાં માવાને ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને તુર્તજ ઉતારીને

જલદી બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ગોળી પડે તે કરતાં પણ વધારે ટાઇટ શીરો કરી તેમાં સેકેલો માવો મેળવી દઇને પછી ચુલેથી ઉતારી ગમે તેવા આકારના પેંડા વાળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ પેંડા કરવા હોયતો બદામની બીજ નવટાંકને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧ લેવું અને એ બધાં સાથે ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા એસેન્સને પેંડા વાળવા અગાઉ માવાની મેળવણીમાં ભેળીને પછી પેંડા વાળવા.

પાંઉ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો ગતલ ૨, ભેળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ ચોવીસ કલાકની વાસી કોઇપણ જાતની તાડી બાટલી ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧।.

સોજાં પાટીયાંની ઉપર ઉપલા આટાને ચાળી તેમાં નીમક ભેળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં આસરે પોણી બાટલી જેટલી તાડી રેડી પેહલે રોટલીના આટાનીકાની મસળી ઘટેતો બીજી તાડી નામીને પોચો આટો બાંધીને પછી બેઉ હાથની મુઠ્ઠીવાળી ટાંચાં વડે ગુંદતાં જવુ, જેમ કરતાં પંથરાઇને પોહોળો થશે તેને સાટો છાંટતાં જઇ બાજુપરનો બધો ફરતો આટો ઉપર લેતાં જઇ એજ રીતે લગભગ અડધો કલાક સુધી ગુંદવું. પછી સફેદ ધોતું જાડું કપડું પાંથરી તેની ઉપર બીજો આટો જાદો જાદો છાંટી તેની ઉપર બાંધેલો આટો મુકી તે આટાપર પણ એમજ બીજો કોરડો આટો જાદો છાંટીને પછી કપડાંના બે સામસાંમી ખોરડુના છેડાને તાંણીને અકેકપર મુકીને પછી બીજા બે છેડાને એમજ તાંણીને ગાંઠ વાળી ગાંસડી બાંધી બાવરચીખાંનાની ઉંફવાળી ગરમ જગ્યામાં લગભગ દોઢ કલાક સુધી રહેવા દેવું. ત્યારબાદ ગાંસડી છોડાને આટામાં છુટી છુટી બે ત્રણ તરફ આંગળી ભોકીને કાઢી લેવી, જેમ કરતાં આટામાં જે ખાડા પડે ત્યાનો આટો ઉપસીને ખાડા પાછા પુરઇ જાયતો પછી પાંઉ બનાવવા માટે આટો તૈયાર થયલો સમજી જેટલાં નાનાં મોટાં પેટીનાં પાંઉ બનાવવાં હોય તે પ્રમાણે લંબ ચોરસ પત્રાંના દાબડાને ઘી લગાડી એ દાબડા અડધા ભરાય તેટલો આટો છરી વડે કાપીને તેમાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલો જુદો કાઢીને બાકીના એ કાપેલા આટાનો સફાઇદાર ગોળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી પેલો લીંબુ જેટલો જુદો કાપી રાખેલો આટો માહે મુકી બાજુનો આટો ઉપર

લઇને તેને વચમાં બંધ કરી લઈ ઘણુા સફાઇદાર ગોળો કરવો અને આટાના છેડા મળવલું એ ગોળાનું ખડબચડું પડ દાબડાનાં તળીયાંમાં આવે અને સુવાળું ઉપર રહે તેમ એ ગોળાને જરા તાંણી લંબાચો કરીને દાબડામાં મુકી એ રીતે બધાં પાંઉ બનાવવાં. ગોટલીનાં પાંઉ બનાવવાં હોયતો ઉપલી રીતેજ પ્રથમ આટાને તૈયાર કરી દાબડામાં મુકવાને બદલે ગોળ ગોળા કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર થોડે થોડે છેટે બધા ગોળા મુકી તેને હથેલીથી સેજ દાબવા અને ખમીર ચઢવા માટે કપડું ઢાંકીને દોઢ કલાક રાખ્યા પછી જોવું અને એ ગોટલીની ઉપરની બોરકુપર છુટા છુટા ફોલ્લા ઉપસી આવ્યા હોયતો પછી ઘણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં પણ ફોલ્લા થયા નહી હોયતો તેમ થાય ત્યાંસુધી રાખ્યા બાદ ભુંજવું. પેટીનાં પાંઉના દાબડા માહે મુકીને તેને પણ એમજ ભુંજવાં. આટો બાંધવામાં જરા માખણ નાખ્યાથી પાંઉ વધારે સારાં થશે. ચોટલાનાં પાંઉ બનાવવાં હોયતો એક રતલ આટાને ઉપર લખેલી રીતે પણ કઠણુ બાંધી તેમાં નવટાંક માખણુ મળવી ઉપર મુજબ કપડાંમાં ગાંસડી બાંધ્યા વગર અમથુંજ ઢાંકી રાખવું અને ખમીર ચઢયા પછી તેના બધા એકસરખા નાનાં સપરચન જેટલા ગોળા કરી તેના બે ઇંચ જેટલા ઘેરાવાના ગોળ જાદા પણ લાંબા વીટા હથેલીથી વણુવા. પછી એ વણુેલા ત્રણુ વીટાને એક છેડે જરા પાણી લગાડી ત્રણુેને સાથે જોડીને ચોટલા ગુંથે તેમ પણુ ઘણુાજ ઢીળા ગુંઠી છેલ્લે પાછા ત્રણુે છેડાને પાણીથી વળગાવીને જોડી લઈ ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા બાદ આટો ખીલીને તૈયાર થાયને તેજ રીતે પત્રાં ઉપર એ પાંઉ ભુંજવાં. વધારે પોહોળા ચોટલાનાં પાંઉ કરવાં હોયતો ત્રણુને બદલે પાંચ છ સુધી પણ વધારે લાંબા વીટા લઇ તેના બધા છેડાને પ્રથમમાં વળગાવ્યા પછી ઉપલીજ રીતે પણ ઢીળો અને પોહોળો ચોટલો ગુંથવો. પાંઉ તંદુરમાં ભુંજવાં હોયતો પહેલ હેઠે મોટું બળતું કરી ઢાંકણુંપર ગામડી કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને તંદુરની અંદરની રેતી ખુબ ગરમ થાયને હેઠેનાં લાકડાં તથા તેમાં થયલા ઇંગાર બધું કાઢી નાખી ઉપરજ ઇંગાર રહેવા દેવા અને પેટીનાં પાંઉ હોયતો તેના દાબડા અને ગોટલી યા ચોટલાનાં પાંઉ હોયતો પત્રાં ઉપર યા રકાબીમાં મુકીને ભુંજવા મેલી બરાબર ભુંજાયને કાઢવાં. ખમીર હૉપ્સનું આએ ચોપડીમાં લખેલુંછે તે તાડીને બદલે નાખીને બનાવવાં અથવા મહરખાંનાનું તેયાર ખમીર મંગાવીને બનાવવાં.

પાંઉનું ક્રમ્બ્સ એટલે પાંઉનું ક્રીમ.

બ્રેડ ક્રમ્બ્સ જેને સાધારણ રીતે પાંઉનું ક્રીમ કહેછે તે લગાડીને કટલેસ, પટેટાનાં પૅટીસ, પટેટાના હાડીચાપ, પૅનકેક, ક્રીમચૉપ એહું કાંઇ પણ તળવુ હોય અથવા કોઇપણ પેસ્ત્રી અથવા એવીજ બીજી કોઇ મીઠાઇમાં પાંઉનું ક્રીમ નાખ્વા લખેલું હોયતો તેવું ક્રીમ બનાવવા માટે વાસી અથવા તાજાં સફેદ પાંઉની પતળી કાતરીઓ લેવી અને હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર રાખીને તે ચુલાની ઉપર એક સાફ ઠીકરૂં મેલી તેની ઉપર પાશે પાશે પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરી મજાહનું ઘેરા બદામી રંગનું ઘણું કકરૂં ભુંજવું અથવા ભઠ્ઠીમાં એવુંજ ભુંજવું. તે પછી તેને સોજી ખલમાં રવા જેવુ છુંદીને ઉપર લખ્યા મુજબ વાપરવું.

ફ્રીટર્સ આરારૂટનાં.

સોજીું દુધ શેર ૦ાા, આરારૂટ રતલ ૦।, ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ, લૉરલનાં પાદડાં ૩, ઘી; માખણ; જામ; ઇડાં તથા સુકાં પાંઉનું ક્રીમ ખપ મુજબ.

આરારૂટને થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને નરમ કરવો. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી લૉરલનાં પાદડાં નાખી કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી પાદડાં કાઢી નાખ્વાં પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી આરારૂટમાં બરાબર મેળવીને પછી તેમાં કકડાવેલું દુધ જરા જરા કરી બધું ભેળી ધીમે બળતે ચુલે મેલી ધુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારવુ અને પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં વીસ મીનીટ ભુંજી થંડું થાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંજી ખુબ દોહવીને તેમાં કટકા બોળીને પછી પાંઉનું ક્રીમ લગાડવુ અને પેણામાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢી કોઇ પણ જાતની જામ સાથે ખાવાં. લૉરલનાં પાદડાં નહી હશેતો ચાલશે.

ફ્રીટર્સ ઇંડીયન.

મીલનો પહેલાં નબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાાા સોજીું દુધ શેર ૦ાા, ઇડાં ૪, એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ વાલ ૫ બેઉ છુંદેલું, છુંદેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી દાળમાં દુધને બરાબર ભેળી આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવીને ઘુંટી સફેદી તથા એળચી જાયફળ ભેળી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ નાના પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં અક્કેક ચમચેા ભરી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું એમ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી ઉપર ખાંડ ભભરાવી ગરમ ખાવાં, થંડા સારાં લાગતાં નથી. Brown & Polson's Paisley Flour આવેછે તે નાખીને બનાવેલાં ફ્રીટર્સ મજાહનાં ખીલેછે અને બીજે દીને જરા ધીમાં ગરમ કીધાથી પાછાં તાજાં જેવાંજ લાગેછે પણ એ પેસ્લી ફ્લૅાઅર નાખીને બનાવવાં હેાયતેા તેની મેળવણી કીધા પછી થેાભવું નહી પણ તુર્તજ બનાવવુ જોઇયે, તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં ધીમે બળતે ઘી કકડાવવા મુકવું અને બધેા સામાન ઉપર મુજબ લઇને તૈયાર કરવેા પણ દુધ દોઢ પાશેરજ લેવુ અને દાળમાં દુધ ભેળી આટેા મેળવી એળચી જાયફળ ભેળીયા પછી કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં એક તેાળેા પેજલી ફ્લૅાઅર ભેળીને તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ ઇંડ્યન સરસ.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા રતલ ०॥, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ०।, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ०।, સેાજું દુધ શેર ०॥, મેાટું નાળીયેર १, તાજાં ઇડાં ८, જાદી છુદેલી એળચી તથા બેાખરી કીધેલી કૅરવેસીદ દરેક તેાળેા १॥, છુંદેલું જાયફળ તેાળેા १, ફ્રીટર્સ ઇંડ્યનમાં લખ્યેાછે તેવેા પેસ્લી ફ્લૅાઅર તેાળેા १ અને તે નહી હેાયતેા પછી કારબેાનેટ ઑાવ સેાદા વાલ ५ (બેઆની ભાર), છુંદીને ચાળેલી ખાંડ તથા સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છેાલીને જાદું છુંદવું. દુધને ગરમ કરી નાળીયેરને ખમણી તેમાં નામી ચેાળી ચેાળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નવટાંક ઘી નાખી તેમાં ઇડાં ભાંજીને નાની કરછી વડે ખુબતરેહ મેળવી માહે અડધેા શેર ખાંડ ભેળી થેાડું દુધ રેડી જરા જરા કરી આટેા તથા રવેા મેળવી ઘટે તેમ દુધ નાખતાં જઇ ગાંગડા રાખવા નહી અને દુધમાંથી અડધાપાશેરને આસરે જુદું રાખી તેમાં પેજલી ફ્લૅાઅર

અથવા સોદાને બરાબર ભેળી રાખવો અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ભેળીયા પછી છેલ્લે એ અડધો પાશેર દુધ બરાબર મેળવી દેવું. પણ એ મેળવણીને રાખવી નહી, તુર્તજ ફ્રીટર્સ બનાવવાં જોઈયે. તેટલામાટે મેળવણી તૈયાર થાય તેટલાં મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે કકડવા મુકવું અને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તૈયાર થયલી મેળવણીમાંથી એકેક મોટો ચમચો ભરીને પેણામાં છુટી છુટી મુકી એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી બીજું એમજ થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી કલઈભરેલી ચાળણીને એક તપેલીપર મેલી તેમાં ફ્રીટર્સ મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. મીઠાસ ઓછો લાગેતો થંડાં થાયને ઉપર બીજી છુંદીને ચાળેલી ખાંડ ભભરાવવી. આટો તથા રવો ભેગો લેવાને બદલે મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લેવો. એ ફ્રીટર્સનો ટેસ્ટ પ્લમ કેકના જેવો લાગેછે.

ફ્રીટર્સ કસ્ટર.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧, સોજું દુધ શેર·૦॥, આખાં ઇંડાં ૨ તથ ૩ ઇંડાંની દાળ, છુંદેલું જાયફળ ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦॥, બ્રેંડી નાના ચમચા ૨—૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ; ઘી; દલેલી ખાંડ તથા શાકરીયા ખાંડ એ બધું ખપ મુજબ.

ઇંડાંની ત્રણ દાળમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા આટો ભેળી ક્રીમ, નીમક, જાયફળ તથા બ્રેંડી નાખી બરાબર મીઠું થાય તેટલી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજીને કાઢી ડાયમંડ આકારના પતળા નાના કકડા કાપવા અને બે ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી દુધપાક જેવું ઘાડું થાય તેટલો આટો ભેળી એ મેળવણીમાં બધા કકડા બોળી પેણામાં ઘી કકડાવીને ચમચા વડે એકેક કકડાને છુટો છુટો મુકી બેઉ પડ લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી જરાવાર પછી ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ક્રીમ.

ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।, ખાંડ તોળા ૫, બદામનાં નાનાં મકરૂન ૬, તાજાં ઇંડાં ૬ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, અડધાં લીંબુંની બારીક કાપેલી ઘી તથા દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

મકરૂનને છુંદવાં અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દેહવી તેમાં ક્રીમ ભેળી મકરૂનનો ભુકો, પાંચ તોળા ખાંડ તથા છાલ નાખી બધું એકરસ કરવું અને ફ્રીટર્સ ઇંજનમાં લખ્યા પ્રમાણે પેણામાં ઘી કકડાવી તેમજ ફ્રીટર્સ તળીને ઉપર દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ ખીમા ઇડાંનાં.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલોછે તેમાં પૅટીસ તથા પૅનકેક માટે ખીમો બનાવવા લખેલુછે તે મુજબ પણ ૦। રતલ ખીમાને મજાહનો તીખો ખાટો એવી વગરનો પકાવી ગરમ મસાલો નાખી મીઠાસ પસંદ હોયતો માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળીને તૈયાર કરવો. મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના દોઢ તોળો આટાને એક રકાબીમાં નાખી તેમાં જરા દુધ નામી બરાબર મેળવી ઘટ કરી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી મરઘીનાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી સફેદીને એક સાફ કોરડી રકાબીમાં કાઢવી અને દાળને દુધમાં ભેળેલા આટામાં નાખી આટાનો સેજ પણ ગાંગડો રહે નહી તેમ સારીકાની મેળવવું. ત્યારબાદ વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી પોણી ચમચીને સફેદીમાં નાખી ખાવાના કાંટાવડે કફ ચઢાવવા માડવો અને અડધો કફ ચઢે ત્યારે બીજાં માણસે તદન સપાટ તળીયાંના જરા નાના પેણાને ચુલા ઉપર ઇંગારે મેલી તેમાં કઠણ ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો દોઢ ચમચો નાખવું અને સફેદીને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં આટામાં મેળવેલી દાળ નાખી ખુબતરેહ બધું એકરસ કરવું. તેટલાં ઘી ઇંગારપરજ બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને મેળવણીમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને નીચે હાથે હલવેથી પેણામાં સરખી ગોળ રેડીને પછી એજ રીતે બીજા ત્રણ ચમચા ભરીને પેણામાં છુટી છુટી રેડવી, જેથી ચાર ફ્રીટર્સ થશે. પછી તુર્તજ ખીમામાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો અકેક ચમચો લઇ ફ્રીટર્સની બોરદુપરની ફરતી કીનારી જરા ખાલી રાખી તેની ઉપર પાંથરીને સરખો મુકી ઉપસેલો રહે નહી માટે ચમચાથી જરા દાબીને સરખો કીધા પછી થોભીયા વગર જલદીથી તેની ઉપર પાછી ઇડાંની મેળવણી અકેક ચમચો સફાઇથી બધે સરખી આવે અને કીનારીપરથી હેઠે જાય નહી તેમ મુકવી અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નાના તવાથા યા ચમચાથી

ચારે ફ્રીટર્સને ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુજ તળાયને પાછું ફેરવું. જેમ તળાતાં ઘી ઓછું થયલું લાગેતેા બીજે ચુલે જરા ઘીને બરાબર કકડાવીને અંદર તે રેડવું અને અવારનવાર ફ્રીટર્સને ફેરવ્યા કરી ઈંગારપરજ મજાહના કકરાં લાલ થાયને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે.

ફ્રીટર્સ ગેાસ્તનાં.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।, માખણ નવટાંક, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ૨ ઈડાંની સફેદી, કોલ્ડ ગેાસ્ત તથા ઘી ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કોલ્ડ ગેાસ્ત અથવા મરઘી છાપેલુંછે તે મુજબનાં કોલ્ડ ગેાસ્તના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. માખણને તાવીને તે તથા નીમકને આટામાં ભેળી અડધેા પાશેર કુકું પાણી લઇ તેમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં મેળવી જરાખી ગાંગડેા રાખ્વેા નહી અને ઇડાંની સફેદીને ખાવાના કાંટા વડે કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે ગેાસ્તના એકેક કટકાને મેળવણીમાં બરાબર બેાળીને કઢાઇમાં છુટાં છુટાં મુકી ફીકાં લાલ ફ્રીટર્સ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

ફ્રીટર્સ ચેાખાના આટાનાં.

મલમલનાં બારીક કપડાંથી ચાળેલેા ચેાખાનેા આટેા તેાળેલેા શેર ૧।, સેાજું ઘી શેર ૫, સેાજાં મેાટાં નાળીયેર ૩, તાજાં ઈડાં ૬, સેાજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, વાટેલુ નીમક તેાળેા ૧।।.

નાળીયેરને ખમણી પેાણેા શેર થંડાં પાણીમાંથી તેમાં એક પાશેર જેટલું નામી ખુબ ચેાળી ચેાળી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઇ બાકી રહેલાં પાણીને એજ પ્રમાણે બે વખત નાખી બધું દુધ કાઢી લઇને પછી કપડાંથી ગાળવુ. પછી સેાજાં કલઇભરેલાં વાસણમાં ઇડાં ભાંજી દેાહવીને તેમાં નાળીયેરનુ દુધ તથા નીમક ભેળીને પછી આટાને બીજાં એવાંજ કલઇભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ ચમચા વડે બરાબર ભેળીને સેજબી ઝીણેા ગાંગડેા

રાખવેા નહી. ત્યારબાદ ઘણી મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે માટે બળતે મેલી ફ્રીટર્સનેા સાંચેા પણ ગરમ થવા માટે કઢાઈનાં ઘીમાં મુકી ડાંડાને કઢાઇની કીનારી ઉપર ટેકાવવેા. બધી મેળવણીમાં કકડેલેા સાંચેા વારંવાર બેાળાયાથી તે બંધાઇને ઘટ થાયછે અને તેમ થયાથી સાંચા ઉપર બરાબર વળગતી નથી. તેટલામાટે એક નાના ઉંડા કાંસીયામાં ખપતી ખપતી થેાડી મેળવણી નાખ્યા કરવી અને તે ખપવા આવેને બીજી ઉમેરયા કરવી. કકડવા મુકેલું ઘી ખુબ કકડીને કઢાઈમાંથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે ચુલામાં બળતું જરા એાછું કરવું અને ટપેલા સાંચાનેા હાથેા પકડી ઉંચકીને કાંસીયામાંની મેળવણીમાં બેાળવેા. પણ સાંચાના ફુલની ઉપરની બેારદુની કીનારી બધેથી સરખી એક ચેાખ્ખાપુર ખાલી રહે તેમ બેાળવેા. કારણ ઉપર સુધી બેાળાયતેા પછી ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકે નહી. સાંચાને મેળવણીમાં બેાળીને તુર્તજ ઉચકી લેવેા અને તેમાંથી ટીપાં ટપકે તેને કાંસીયામાંજ પડવા દેવાં. કાંકે એમ બધાં ટીપાં કઢાઇમાં એકઠાં થયાથી ઘી જલદી કાળું થઇ જાયછે. તેાપણ બાકી રહેલાં થેાડાં ટીપાં કઢાઇમાં પડેતેા તે તળાયને માહે રાખવાં નહી પણ આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવાં. મેળવણીના કાંસીયામાં મુકયા પછી સાંચાને ઉંચકીને ઘીમાં મુકવેા, પણ સાંચાની ઉપરથી ફ્રીટર્સ જલદી કાઢવું નહી, તેમ કીધાથી તેની ફરતી કીનારી સીધી ઉભી રહેશે નહી પણ પંથરાઇને ફ્રીટર્સ પેાહેાળું થઇ જશે, તેમજ વધુ વખત સાંચાની ઉપર વળગેલું રહીનેજ તળઈ જશેતેા તેમ થયાથી પછી સાંચાની ઉપરથી સરીને નીકળી પડશે નહી, તેટલામાટે એક મીનીટ થાયને સાંચાનેા હાથેા પકડીને હલકે હાથે જરા હલાવવેા. તેમ કરતાં ફુલના આકારનું ફ્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી નીકળી પડશે. પણ એમ નહી નીકળેતેા પછી સાંચાના ડાંડાને કઢાઇની કીનારીની ઉપર જરા થેાકવેા અને ફ્રીટર્સ નીકળેકે તુર્તજ સાંચાને પાછેા ટપવા માટે કઢાઇમાં મુકી બરાબર ગરમ થાયને એજ રીતે બધાં ફ્રીટર્સ બનાવવાં. પણ તેટલાં પેલાં પેણામાં તળાતાં ફ્રીટર્સ ઉપર ધ્યાંન રાખી તેનું હેઠેનું પડ લાલ થાયને નવા સુતારાની સળીથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને તેના ખાંચામાં સળી ભેાકીને ઘીમાંથી કાઢીને કઢાઇની કીનારી આગલ જરા દાખી રાખી માહે પચેલું ઘી કાઢીને પછી એક સેાજાં મેાટાં બેાપાં અથવા ચાળણીને એક તપેલી ઉપર મુકી તળાયલાં ફ્રીટર્સ તેમાં મુકવાં. ઉપલી રીતે

મેળવણીમાં કકડેલા સાંચાને વારંવાર મુક્યાથી તે જરા ઘટ થઇ જાયછે અને બરાબર થતાં નથી. તેટલામાટે સાત આઠ ક્રીટર્સ તળાયને પેલાં એક પાશેર ભેંસનાં દુધમાંથી બે ચમચી જેટલું કાંસીયાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું, વધારે નાખવું નહી. કારણકે વળી મેળવણી પતળી થઇ જાયતો સાંચા ઉપર બરાબર વળગે નહી અને કદાચ વળગે તોય ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી ઉતરી શકશે નહી અને ચુંથાઇ જશે, તેમજ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચો કીનારીપરથી એક ચોખા પુર અધુરો રહેશે નહી અને ઉપર સુધી બધો આખોજ પુરઇ જશેતો પછી ક્રીટર્સ સાંચા ઉપરથી કદીબી નીકળી શકશે નહી, માટે કાંસીયાની મેળવણી ઘટ થાય ત્યારે જરા જરા ભેંસનું દુધ નાખી બરાબર કરતાં રહેવું અને એ બધું ધ્યાંનમાં રાખીને સંભાળથી ક્રીટર્સ બનાવવાં. નાળીયેરનું દુધ નાખેલાં ક્રીટર્સ મજાહનાં ચોપડાં લાગેછે, પણ એ દુધનાં પસંદ નહી હોયતો પછી નાળીયેરનાં દુધને બદલે એક શેર સોજું ભેંસનું દુધ મેળવણીમાં ભેળીને તેનાં ઉપલીજ રીતે ક્રીટર્સ કરવાં. પણ ઘટ થયલી મેળવણીને પાછી પતળી કરવા માટે પાછું ઉમેરવા સારૂં એક પાશેર ભેંસનું દુધ જુદું રાખવા લખેલુંછે તેતો તે પ્રમાણે બીજું જુદુંજ રાખવું. બધું પાંચ શેર ઘી કાંઇ ખપતું નથી, એક શેરથી સવાશેર સુધીજ ખપેછે. કાચની ચપટ બુચની બરણીમાં ભરયાથી બીજે દીને પણ ક્રીટર્સ સારાં લાગેછે. એ ક્રીટર્સના સાંચાની આકૃતી પહેલાં પાનાં ઉપર આપેલીછે તે જોઇને કોઇપણ હુશીયાર લુહાડ બનાવી આપશે. તેના આખાં ફુલનો ઘેરાવો આઠ ઇંચનો અને લાકડાંનો હાથો તથા લોઢાંનો સળીયો બેઉ મળીને અગીયાર ઇંચની લંબાઇ રાખવી. પણ ફુલને સળીયા સાથે જડી લેવું નહી. હેઠે ઉપર બેઉ બોરદુ ચાકી કરીને હીલતું રાખવું. એ ક્રીટર્સ કોલંબોમાં બનાવેછે અને ત્યાંનાં લોક એને કોકીસ કહેછે.

ક્રીટર્સ પીચ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦॥, માખણ તોળો ૧૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી; દલેલી ખાંડ; દુધ તથા સારી જાતનાં સોજાં પાકાં પીચ એ ચારે ખપ મુજબ.

આટામાં નીમક તથા માખણ ભેળી થોડું દુધ કકડાવીને જરા જરા દુધ ભેળી આટાને ઘાડો કરવો. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પીચ,

ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખેલીછે તે મુજબ પીચને છોલી બબ્બે કકડા કાપી ઠળીયે કાઢી નાખી ઘી કકડાવી પીચના કકડાને આટાની મેળવણીમાં બોળીને કકરાં તળી કાઢી જરાવાર પછી ઉપર પુરતી દલેલી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨ ની સફેદી, દલેલી ખાંડ; ઘી; માખણ; દુધ; પાંઉના ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ તથા રાજબરી યા બીજી કોઈપણ જાતની જામ એ બધું ખપ મુજબ.

પાંચ તોળા માખણને ઘુંટી નરમ કરી નીમક નાખી માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી થોડાં દુધને ગરમ કરી તે ખપતું ખપતું ભેળીને મેળવણી ઘાડી કરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે નાખીને ખુબ ઘુંટવું. પછી પાંઉની કાતરીઓને એક પડે માખણ લગાડી તેની ઉપર જામ ચોપડી જામ લગાડેલી બોરદુથી બબ્બે કાતરીઓને સાથે વળગાવી તેના ડાયમંડ યા બીજા આકારના સફાઇથી કકડા કાપવા અને પેણામાં ઘી નાખી બરાબર કકડાવી એ કકડાઓને આટાની મેળવણીમ બોળીને ફીકાં લાલ તળીને આંધરાંની ચમચે કાઢી સોજાં બ્લૉટીંગ પેપર ઉપર મુકી ઘી નીકળી જાયને ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ પાંઉનાં ૨ જાં.

પાંઉ ખમણવાની ખમણી (બ્રેડ ગ્રેટર) થી ખમણેલું પાંઉ દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરેલું પાશેર ૨, સોજું દુધ શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, માખણ તોળા ૫, જાયફળ ૧ ખમણેલું, તાજાં ઇંડાં ૬, બ્રેંડી નાના ચમચા ૩, ઘી; દલેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ધોઇ કોરડી કરી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવાં. દુધને કકરો પાડી તેમાં ખમણેલાં પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર મેળવીને તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી દરાખ મેળવી જો મેળવણી નરમ હોયતો જરા

આરો ભેળીને ઘટ કરવી અને પેણામાં બરાબર ઘી કકડાવી તેમાં અકેક મોટો ચમચો ભરી મેળવણી છુટી છુટી મુકી ધીમી આંચે ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢીને ચાળણીમાં મુકવાં અને ઘી નીકળી જાયને ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવવી. ગમેતો વાઇન સાથે એ ફ્રીટર્સ ખાવાં.

ફ્રીટર્સ ફ્રૅંચ.

ભાખરા ૨ જા બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે પ્રમાણે સામાન તૈયાર કરી વણીને પડ કીધા પછી એક ઇંચના છઠા ભાગ જેટલું પતળું વણી બારીક કીનારીનાં વાઇન ગ્લાસની કીનારી વડે તેની બીસ્કીટ કાપવી અને તેની વચમાં એક ચમચીભરી રાજબરી યા સ્ટ્રૉબરી જામ મુકવી અથવા આએ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સામાન ભેળેલો માવો એટલોજ મુકવો અને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડી ઉપર બીજી બીસ્કીટ મુકી બેઉની કીનારી અકેક સાથે ચપટ વળગાવી મોઠી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમા ફીકાં બદામી રંગના કકરાં તળવાં. જો ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મજાહનો તતરાવેલો પકાવી વેલાતી સૉસ ભેળીને ખાટો કરવો અને એજ ભાખરામાં મીઠાને બદલે ખારા બનાવવા લખેલાછે તે પ્રમાણે બનાવી પતળું વણી એમજ ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી તેમાં એ ખીમો ભરી ઉપર બીજી બીસ્કીટ વળગાવીને એજ રીતે તળવાં.

ફ્રીટર્સ બદામનાં.

સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।, ક્રીમ ભરેલી શેર ૦।।, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦। તથા જાયફળ તોળો ૦।, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આરો; દળેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગોલાબ નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી અને ઇડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બધું ભેળી ભજીયાંની મેળવણી જેવું ઘટ થાય તેટલો આરો મેળવી બરાબર એકરસ કરવું અને પેણામાં પુરતુ ઘી કકડાવી તેમાં અકેક નાનો ચમચો ભરીને મેળવણીને છુટી છુટી મુકી ધીમી આચે બેઉ પડ ફીકાં લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢી ચાળણીમાં મુકવાં અને જરાવાર પછી ઉપર ઘણી પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

ફ્રીટર્સ રવાનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો ઝીણો સફેદ રવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, માખણ નવટાંક, સોજું દુધ શેર ૧ાા, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ઘી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્વું. ઇંડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી રવામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી થંડું પડેને બધો સામાન એમાં એકેક પછી ભેળી છેલ્લે સફેદી મેળવવી અને કઢાઈમાં ડુબતું ઘી કકડાવી મેળવણીના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને દાબીને જરા ચપટા કરી ધીમી આંચે લાલ તળવાં ગમેતો મેળવણીની અંદર ખાંડ નાખવી નહી, પણ તેનો જુદો ધાડો શીરો કરી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળી ફ્રીટર્સ તળાય પછી તેની ઉપર શીરો રેડવો. ગમેતો કોઈપણ જાતના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તોળા ૫ ને મેળવણીમાં ભેળીને ફ્રીટર્સ બનાવવાં.

ફ્રીટર્સ સપરચનનાં.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, સારી જાતનાં રવાદાર સપરચનને છોલી અંદરનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહે તેનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપેલો તોળેલો શેર ૦ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ા, માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨, સોજું દુધ પાશેર ૧, ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં ખમીર તથા દુધ બરાબર મેળવીને ઉફવાળી જગ્યામાં સાત આઠ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન સારીકાની ભેળીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર પુરતો સાટો નાખીને વચમાંથી ૦ા ઇંચ જેટલાં ઉપસેલાં અને કીનારીપરથી ઘણાંજ પતળાં પેંડાના આકારનાં ફ્રીટર્સ થાપી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી ધીમે બળતે લાલ તળી કોઇપણ જાતની જામ, મીઠો સૉસ, લીંબુનો રસ, ખાંડ અથવા માખણ સાથે ખાવાં.

ફ્રીટર્સ સેહેલાં.

સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ધઉંનો આટો રતલ ૦ા, માલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, સોજુ દુધ પાશેર ૧ાા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગેલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ વાલ ૫ (બેઆંની ભાર), ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી નાની તપેલીમાં ગાળી તેમાં ઍસૅન્સ ભેળવું. આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ઘી ભેળી સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી બદામ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવુ. ત્યારબાદ કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં અકેક ચમચી ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડવી અને એક પડ લાલ થાયને ફેરવી બીજું એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરામાં મુકી શીરો પીયેને કાઢવાં. એ ફ્રીટર્સ બનાવવાને સેહેલ પડછે અને સારાં લાગેછે.

ફ્રુટ ક્રીમ.

સોજુ દુધ તથા ક્રીમ ભરેલું દરેક શેર ૦ાા, ખાંડ; સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર તથા સોજાં મોટાં પાકાં પીચ દરેક રતલ ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૨ ની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

અંજીર તથા પીચને છોલી પીચમાંથી ઠળીયા કાઢી નાખી એ બેઉને ઘણુંજ બારીક કાપવુ. દુધને એક કકરો પાડી મલાઇ બંધાય નહી માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી બધા સામાનને સારીકાની ભેળવી એકરસ કરી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને આઇસમાં જમાવવું.

ફ્રુટ તથા તરકારી પ્રીજર્વ કેમ કરવું.

ફ્રુટ તથા તરકારીને ઝાડ ઉપરથી તોડી તરકારીને તુર્તજ પત્રાંના સાફ દાબડાઓમાં એમજ ભરવી, પણ ફ્રુટને સોજા રૂની સાથે દાબડાઓમાં મુકીને પછી દાબડાઓને રાજમ લગાડીને પૅક કરવા. ત્યારબાદ એ દાબડાઓનાં મથાળાં ઉપર એક બારીક છેડ પાડી ત્રાંબાનાં વાસણમાં

પાણી ભરીને તેમાં ફ્રુટ યા તરકારીના દબાઓ મુકવા. પણ પેલા છેડમાંથી દબામાં પાણી ભરાય નહી તેટલું ઓછું રાખવુ. તે પછી વાસણને ધીમી આંચે બે કલાક રાખ્યાપછી દબાઓ ઉપરના પેલા છેડને કલઈ લગાડીને બંધ કરી લઈને પછી પાણીમાંથી કાઢવા. જેમ કીધાથી દબાઓમાં ઑકસીજન લાગુ થયાથી તેમાંની વસ્તુ બીગડયા વગર લાંબા દીવસ રહી શકશે.

ફ્રુટ પુડીંગ.

સોજી પાકી સ્ટ્રોબરી રતલ ૧।।, સફેદ પાંઉના ગરની ૦। ઈંચ કરતાં પણ પતળી કાપેલી કાતરીઓ રતલ ૦।।, સોજી ખાંડ રતલ ૧।। ને તોળા ૮, સોજું દુધ શેર ૧।।, તાજાં ઇંડા ૩, બ્રાઉન એન્ડ પૉલસનનો કૉર્નફલૉઅર તોળો ૧।।, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ, માખણ ખપ મુજબ.

સ્ટ્રોબરીનાં ડીચકાં કાઢી સોજી ધોવી અને દોઢ રતલ ખાંડમાં એક પાશેર જેટલું પાણી રેડી પીગળાવી ગાળી તદન કલઈભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર સ્ટ્રોબરી નાખી જરા ચાસવાળા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો. ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી એ બધું તથા પાંઉ સમાય તેટલા ઉંડા બોલને પુરતું માખણ ચોપડાને પછી પાંઉની કાતરીઓને સફાઇથી બોલને અથડાવીને મુકવી અને તેની અંદર હેઠે શીરા સાથે મુરબ્બાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર પાંઉનું મુકી એ રીતે આખું બોલ ભરી છેક ઉપર પાંઉનું પડ કરવુ. ત્યારબાદ એ બોલની અંદર બેસ્તી આવે તેવી એક રકાબી યા છાલકી સૉસરને પુડીંગની ઉપર ઉલટી મુકી તેની ઉપર છ સાત રતલનો વજન મેલી ચારેક કલાક સુધી પુડીંગ દાબી રાખવું. તેટલાં જરા દુધમાં કૉર્નફ્લૉઅરને કાળવીને પછી માહે બધું દુધ મેળવી બાકીની આઠ તોળા ખાંડ નાખી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ભેળી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી જરા ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી થંડું પડેને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળી ગમેતો આઇસમાં એ દુધપાક થંડો કરવો, તેથી વધારે સારો લાગશે. પછી પુડીંગને દાબવાને ચાર કલાક થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી છરીવડે પુડીંગને બોલથી અળગું કરી ઉંડાં પુડીંગ દીશમાં ઉલટાવીને આખું કાઢી તેની ઉપર થોડો થોડો કરી દુધપાક પચાવીને રેડવો અને છેલ્લે જે બાકી રહે તેને દીશમાં

નાખવો. સ્ટ્રૉબરીને બદલે સોજાં પાકાં લાલ પીચ અથવા અંજીરને છોલી પીચના ઠરીયા કાઢવા અને એ બેમાંનું જે હોયતે રતલ ૧॥ લઇને તેનો ઉપર મુજબ મુરબ્બો કરવો પણ પીચમાં બનાવતી વેળા માહે ઠરીયા પાછા નાખી તૈયાર થાયને અંદરથી કાઢી નાખવા. તાજાં પાંઉની પતળી કાતરી બરાબર કપાતી નથી માટે એક દીવસનું વાસી પેઠીનું પાંઉ લેવુ. એ પૂડીંગ મજાહનું લાગેછે.

ફ્રુટ સૅલૅડ.

તાજી રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, સોજાં પાકાં છોલેલાં અંજીરના કકડા, છોલીને ઠરીયા કાઢેલા લાલ પીચના કકડા, છોલી ઠરીયા કાઢીને બબે કકડા કાપેલાં ગ્રીન ગેજ, છોલીને આંખ કાપી કાઢીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના કકડા કાપેલું અનેનાસ, છોલીને ઠરીયા કાઢેલી તાજી કાળી અથવા લીલી દરાખ, મીઠા સંત્રાનો, સોજાં પપેનાસનો તથા મોસંબીનો ગર એ સઘળાંમાંથી જેટલી જાત મલે તે સરખે વજને બધું મળી બે રતલ લઇને ભેળવુ અને જાડી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા સોજી શાકરીયા ખાંડને તેની સાથે પડેપડ નાખીને એ ફ્રુટને ખીલારનાં સૅલૅડ બોલ યા ખીલારનાં ઉડાં દીશમાં ભરીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેની ઉપર શૅરી એક વાઇન ગ્લાસ, બ્રૅંડી અડધું વાઇન ગ્લાસ તથા નોઇયો એક લીકર ગ્લાસ તથા છોલેલી બદામની ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ પાંચ તોળા નાખી બીજો એક કલાક રાખ્યા બાદ સ્પંજકેકની સ્લાઇસને ભઠ્ઠીમાં ભુંજીને કકરી કરી તે તથા વીહીપ્ડ ક્રીમ સાથે ખાવું અથવા અમથું ખાવુ. દારૂ પસંદ નહી હોયતો ઓછો નાખવો અથવા તેને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો નાખવો. શોખ હોયતો સારી જાતનાં પાકાં કેળાંને છોલી ઘણાંજ બારીક વેફર કાપીને તે પણ ફ્રુટ ભેગું નાખવું. ફ્રુટ ભરેલાં બોલને આઇસમાં મુકી થંડું કીધાથી વધારે સારૂં લાગશે.

ફ્રુમેટી.

છરીને છલાં કાઢેલા સોજા ઘઉં તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦॥, ખાંડ શેર ૧॥, કરંટ દરાખ રતલ ૦॥, સોજું દુધ શેર ૨, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૧.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ તથા કરંટને સોજી ધોઇને કોરડી કરવી. ઘઉંને મોટાં તપેલાંમાં પુરતાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુલે ધીમે

બળતે મુકવા અને ચરીને નરમ થાયને અંદર રહેલું પાણી કાઢી નાખી બાકીનો સામાન ભેળી પાછું ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી છેલ્લે જાયફળ ભેળીને દીશમાં કાઢવું.

ફ્રેંચ રોલ.

આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં દીનર અથવા બ્રેકફાસ્ટ રોલ છાપેલાંછે તેટલોજ બધો સામાન લઇ તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેના કરતાં એ આટાને કઠણ બાંધવો. પછી તેના આઠ ભાગ કરીને તેના લંબાચા ગોળ જાદા વીટા જેવાં રોલ કરવાં અથવા અડધી ઇંચ જાદાં થાપીને તેને વીટાળીને વીટો કરીને રોલ બનાવવાં. ત્યારબાદ એ રોલને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર ત્રણ ઇંચને અંતરે બધાં મુકી દીનર રોલમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમીર ચઢવા રાખ્યા પછી ભઠ્ઠીમા મુકી ભુંજાઇને તૈયાર થવા આવેને તાજાં ઇંડાંને દોહવી રોલની ઉપર ચોપડીને પછી પાછાં ભઠ્ઠીમાં મુકી તૈયાર થાયને કાઢવાં.

ફ્રેંચ રોલપર ઇંડાં.

ફ્રેંચ રોલ પદરખાનામાં તૈયાર બનાવેલાં મલેછે તેવાં પણ સોદા વૉટરનાં તંબ્લરનાં જેટલુંજ મોટું ખાસ કરાવીને એક રોલ લેવું અને તેની અડધી ઇંચ જાદી પાંચ સ્લાઇસ કાપી તે દરેકની વચમાંનું જરા પાંઉ કોતરીને દોઢીયાંના જેટલો સરખો ગોળ ગાળો કરવો. પછી એ કાતરીઓને ઘીમાં શેકી લાલ તળી સફેદ કોરાં કાગજ ઉપર મુકવી. ત્યારબાદ એક તદન સપાટ ખાંચા વગરનાં તળીયાંની ત્રાંબાની તદન કલઇભરેલી થાળીમાં એ કાતરીઓને ગોઠવીને મુકી દરેકના ગાળામાં અકેક તાજું ઇંડું ભાંજી તેની ઉપર જરા નીમક ભભરાવી તેની ઉપર જરા માખણ યા ક્રીમ મુકવી અને કાતરીઓની હેઠેથી ઇંડું નીકળી નહી પડે તેમ સંભાળથી હલાવ્યા વગર થાળીને ઉંચકીને ભઠ્ઠીમાં મુકવી અથવા ચુલા ઉપર મુકીને થાળીની ઉપર બીજું ઢાંકણ ઢાંકવું અને તેની ઉપર તેમજ થાળીની હેઠે છુટા છુટા ઇંગાર મુકી સફેદી બંધાયને કાઢી ગરમ ગરમ ખાવાં. ગમેતો મજાહનો ખાટો તીખો સુકો પકાવેલો ખીમો અથવા મસાલાની યા ખારી સુકી રાંધેલી ઝીણી ચણીયા બોટીને કાતરીઓને થાળીમાં મુક્યા પછી તેની કીનારી ઉપર ફરતું પતળું જેવું પડ મુકીને પછી વચમાંના ગાળામાં ઇંડાં ભાંજીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભઠ્ઠીમાં યા ચુલા ઉપર બનાવવાં.

ફ્લુમરી ધઉંના.

સોજા ખાંડવા ધઉં રતલ ૦ાા, ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક શેર ૧, સોજું દુધ શેર ૨, તાજાં ધડાં ૪ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા.

ધઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ હથેલીથી ધસી બધાં છલાંને ઉફ્ણીને કાઢી નાખી માટીનું સોજું વાસણ હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો તદન કલઇભરેલી મોટી તપેલીમાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી પાણી સુકાયતો બીજું ગરમ રેડયા કરી તદન નરમ ચેરવી માહે પાણી હોયતે કાઢી નાખી સુકા કરી તેમાં પોણાબેશેર દુધ, ખાંડ તથા દરાખ ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને ધટ થાયને ઉતારી ધડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને બાકી રહેલાં દુધમાં મેળવીને તે ભેળીને પાછું ચુલે ઘુંટી ધટ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ નાખવું. મીઠાસ ઓછો લાગેતો બીજી છુંદેલી ખાંડ નાખવી. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ સોજો ગોલાબ પણ નાખવો, તેમજ દરાખ પસંદ નહી હોયતો ઓછી નાખવી.

ફ્લુમરી ચીનાઇ સફેદ ધાસની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૭, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૧, ચીનાઇ ઝુડીનું સફેદ ધાસ તોળો ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

ધાસને સોજું ધોઈ એક શેર પાણી સાથે ધીમે બળતે મુકી ધાસ પીગળેને ગરમ રાખવા ઇંગારે મેળવું. દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવી સૅજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ધગધગતે ઇંગારે ઘુંટી બરાબર કકડેને ધાસ ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી વૅનીલા તથા ગોલાબ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાહ્વું. ગમેતો આઇસમાં થંડું કરવું.

ફ્લુમરી ચોખાના આટાની.

ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

થોડાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવવો અને બાકીનાં દુધને કકરો પાડીને એ આટામાં જરા જરા કરી બધું મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટી ઘટ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી કઠણ થાયને કાઢીને કોઇપણ જાતનું પતળું કસ્ટર અથવા ક્રીમને ઉપર રેડવું. ગમેતો મેળવણી ઘટ થયા પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડો સોજો ગોલાબ ભેળવો.

ફલુમરી ચોખાના આટાની ૨ જી.

ખાંડ શેર ૦॥, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦।, સોજુ દુધ શેર ૧, બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૫, સોજું ઝીણું આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧॥, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ તદન પીગળે અને કઠણ થાયને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા બ્રેંડી ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમા એ મેળવણીને અડધી ભરવી અને બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો લખેલાછે તે ભેળી મેળવણી રંગીન કરીને તાપ આગલ ગરમ રાખવી અને મોલ્ડમાં ભરેલી સફેદ મેળવણી બંધાયને તેની ઉપર એ રંગીન રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને ગમેતો આઇસમાં મુકવું. પછી બંધાયને મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇને પછી મોલ્ડમાંથી કાઢવુ.

ફલુમરી ફ્રૅન્ચ.

કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦॥, સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧॥, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા આઇસીનગ્લાસ નાખી ઈંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બધું બરાબર પીગળેને ખાંડ મેળવીને ઉતારી ઍસૅન્સ તથા ગોલાબ ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. આઇસમાં થંડું કરીને પછી મોલ્ડમાથી કાઢેલું વધારે સારૂં લાગશે. ગોલાબને બદલે ગમેતો વૅનીલામાં ગોલાબનાં અસૅન્સનાં પાંચ ટીપાં ભેળીને તે નાખવું.

ફાકી ઝાડો બંધ કરવાની.

એળચી તોળો ૦॥, નાનું જાયફળ ૦|, વરીયાલી; ખસખસ તથા ચીનાઈ શાકર દરેક નવટાંક, દાડમની સુકી છાલ; સુંઠ તથા ધાંણા દરેક તોળો ૦|.

એળચીને છલટાં સાથે ઠીકરાં ઉપર આપ્પીજ કાળી જેવી ભુંજી બારીક આટા જેવી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી, તેમજ બીજો બધો સામાન પણ એજ રીતે જુદો જુદો ભુંજી ગરમ ગરમનેજ છુંદીને ચાળવો, પણ ખસખસને છુંદવી પણ ચાળવી નહી. શાકરને પણ બારીક છુંદીને ચાળવી. પછી બધો સામાન ભેળીને કાચના બુચની પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરી મુકી બપોરનાં તથા રાતનાં ભોજન લીધા પછી એકેક ચમચી ભરીને એ ફાકી ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને ચાલુ ઝાડો તથા મરડાને પણ ફાયદો થાયછે. માગુસ્તાંનની સુકી છાલ હોયતો તેપણ તોળો ૦| ને ઉપર મુજબ ભુંજી છુંદીને બીજા સામાનમાં ભેળવી.

ફાકી મરડાની ઇંદરજવની.

થોડાં સોજાં ઇંદરજવને સાફ કરી ઠીકરાં ઉપર ઈંગારે મુકવાં અને સફેદ કોરાં કાગજનો ડુચો કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા સેકાયને ઉતારીને એક રકાબીમાં કાઢી બેઉ હાથની હથેલી વડે ચોળીને છલાં નીકળે તેને ઉફણીને બધાં કાઢી નાખી સોજી ખલમાં આટા જેવાં બારીક છુંદવાં અને સખ્ત મરડો થયલો હોય યા ઝાડામાં લોહી પડતું હોય ત્યારે દીવસમાં બેથી ત્રણ વખ્ત એ છુંદેલાં ઇંદરજવ એક ચમચી લઇ તેમાં છુંદેલી ચીનાઈ શાકર બે ચમચી મેળવીને તે ફાકીને ઉપરથી થંડું પાણી પીવું. એ ફાકીથી બે ત્રણ દીવસમાંજ ફાયદો થાયછે.

ફાલુડો.

સોજું ભેળ વગરનું સુકવેલું ઘઉંનું દુધ અથવા Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર એ બેમાંથી જે તે એક ચીજ તોળા ૭, સોજી ખાંડ શેર ૦|, વેલાતી નહી પણ ગામઠી બનાવેલુંખી રાજબરી સીરપના જેવું લાલ રંગનું આવેછે તેવું નહી પણ શાકરના શીરાના જેવા રંગનું હોયછે તેવું ઘણું સોજું ગોલાબનું ગામઠી શરબટ પાઇંટ ૧॥, સબજાનાં (તુકમરીનાં) ચુંટેલાં બીયાં તોળો ૧.

કકડાવી થંડું કરી ગાળીને ભરેલું દોઢ શેર એટલે દોઢ બાટલી પાણી લઇ તેને સોજી કલઇભરેલી ઉભા ઘાટની સાંકડી પણ ઉંડી તપેલીમાં રેડી તેમાં એક પાઇંટ શરબટ ભેળી ચાખી જોવું અને પીવાય તેવું મીઠું થયલું હોયતો બીજું શરબટ ભેળીને વધારે મીઠું કરવું. કારણ ફાલુડામાં આઇસ નાખ્યાથી પછી મીઠાસ ઓછો થાયછે. તે પછી તેમાં સબજાનાં બીયાં ભેળીને ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઘઉંનાં દુધનો ફાલુડો બનાવવો હોયતો તેને બે શેર થંડાં પાણી સાથે કલઇવાળી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે કલઇભરેલી હલકી કરછીથી ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઢીલું જેવુ થાયને ઉતારવું. કારણ કઠણ કીધાથી બોયાંમાંથી તેનાં બીયાં પાડવાની મેહનત પડેછે અને વળી તે બીયાં લાંબાં અને પતળાં થાયછે અને સેજ ઢીલું રાખ્યાથી તેનાં બીયાં મજાહનાં જાદાં અને ઠુમકાં પડેછે. માટે ઉપર મુજબ સેજ ઢીલું ઉતારયા પછી તેમાંની બધી વરાળ ઉડી જરા ગરમજ હોય ત્યારે પેલી શરબટ ભેળેલી તપેલીમાં બેસી જઇને હેઠે પાણીને અથડે તેટલું નાનું નહી પણ કાંથાની ઉપર બોયાંનો હેઠેનો ભાગ બેસ્તો રહે તેવું એક મોટાં આંધરાંનું કલઇભરેલું બોયું મુકીને તેમાં જરા ગરમ ઘઉંનું દુધ બધું એકઠું નાખ્વુ અને કરછીનો હેઠેનો ગોળ ભાગ તેની ઉપર ઘણો જલદી જલદી ગોળને ગોળ ફરતો ઘસ્વો. જેમ કરતાં દુધનાં બધાં મજાહનાં જાદાં અને ઠુમકાં સફેદ બીયાં તપેલાંની અંદર એકઠાં થશે અને તે ઠરીને કઠણ થશે. એ રીતે બધાં બીયાં પડે પછી બોયું કાઢી લેવું અને થોડો વખ્ત ઠરવા દીધા પછી એક રતલ આઇસને ધોઈ મોટા કટકા કરી માહે નાખી તે પીગળીને ફાલુડો થંડો થાયને પીવો. કૉર્નફ્લૉઅરનો ફાલુડો જરવાને ઘણો હલકોછે માટે તે બનાવવો હોયતો એક બોલમાં કૉર્નફ્લૉઅર નાખી દોઢ પાશેર થંડાં પાણીને જરા જરા કરી બધું તેમાં ચમચાથી મેળવીને પછી એક શેર બીજાં થંડાં પાણીમાં ઉપર લખેલી પાશેર ખાંડ પીગળાવી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં અડધો પાશેર ભેંસનું સોજું દુધ રેડી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે ભીનવેલો કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો બરાબર મેળવવો તેટલાં તપેલીમાં બરાબર કકરો પડને ઉતારીને તેમાં ઝીણી ધારે કૉર્નફ્લૉઅર રેડતાં જઇને જરા ઘુંટયા પછી પાછું ચુલે મેલી ઘુંટયા કરી ઉપર ઘઉંનું દુધ રાંધવા લખ્યુંછે

તેટલુંજ ઢીલું કરીને ઉતારી તેજ પ્રમાણે જરા ગરમ હોય ત્યારે ઘઉંના દુધને બદલે શરબટ ભેળેલાં પાણીમાં એનાં બીયાં પાડી ફાલુડો થંડો કરીને પીવો. ગોલાબનું શરબટ નહી હોયતો પછી ઘણો સોજો ગોલાબ દોઢ પાશેર લઇ તેમાં સોજી શાકરયા ખાંડ ૧॥। શેર પીગળાવી ચુલે બળને મુકી તેમાં બરાબર કકરા પડેને ઉતારી ઉપર મેલ હોય તે ચમચાથી કાઢી નાખીને શરબટનો ફાલુડો બનાવવા માટે તપેલીમાં પાણી રેડવા ઉપર લખેલુંછે તેટલુંજ પાણી રેડી સબજાનાં બીયાં પહેલથી ભેળી રાખ્યા પછી એ શીરાને કપડાંથી ગાળી તેમાં મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅર રાંધીને તેનાં એમાં બીયાં પાડીને ફાલુડો કરવો. ગોલાબ વધારે નહી હોયતો પછી એક પાશેર પાણીમાં પોણાબે શેર ખાંડ ભેળી ચુલે મેલવું અને બધી ખાંડ બરાબર પીગળે તેટલાં અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને તે પછી બરાબર કકરો પાડી ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢી શીરો મજાહનો નીતરો ઘાડો થાયને ઉપર મુજબ તપેલીમાં દોઢ શેર પાણીમાં સબજાનાં બીયાંને પહેલે ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં એ શીરો ગાળીને ભેળીયા બાદ એમાં રાંધેલાં દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં પાડી ઠરીને થંડું થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ ચારથી પાંચ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભેળીને આઇસ નાખવું. એટલો ગોલાબ પણ નહીજ હોયતો પછી ફાલુડો તેયાર કીધા પછી તેમાંથી બે ત્રણ ચમચા જેટલું પાણી કાઢી તેમાં બીજા કોઇ મેકરનું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રેાજ઼ ફકત પાંચ છ ટીપાંજ નાખીને તેને ફાલુડામાં મેળવ્યા પછી આઇસ નાખવું. પણ એનો ગોલાબના જેવો બરાબર ટેસ્ટ થાય નહી તોજ બીજાં બે ત્રણ ટીપાં ઍસૅન્સ વધારે નાખવું. સબજાનાં બીયાં ઘણાં ઝીણાં આવેછે તેવાં નહી પણ મોટાં હોયછે તે લેવાં.

ફાલુડો દુધમાં.

સોજાં બે શેર ભેંસનાં દુધમાં પાશેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે મુકી તેમાંથી લગભગ પોણાશેર જેટલું બાળીને સવાશેર જેટલું રાખીને ઉતારવું અને થંડું થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા ત્રણ ચાર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. પછી ઉપર ફાલુડામાં લખ્યુંછે તે મુજબ તેટલાંજ સબજાનાં બીયાંને ચુંટીને

એક પાશેર થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરને રાંધી તેવાંજ સોજાં ગાળેલાં થંડાં પાણીમાં તેજ રીતે ભેાયાંમાંથી બીયાં પાડીને પછી બીજાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંનાં બેાયાં અથવા ચાળણીમાં પાણી સાથેજ નાખીને માહેનું બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખી અમથાં સફેદ બીયાંજ રાખવાં અને પેલાં બાળેલાં દુધમાં પહેલે ભીનવેલાં સબજાનાં બીયાં ભેળી એક રતલ આઇસનેા ભુકેા કરી તે નાખી એ રાધેલાં દુધનાં યા કૉર્નફ્લૉઅરનાં બીયાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ભેળવાં. એ ફાલુડેા વધારે સારેા લાગેછે. જો ફાલુડેા રંગીન કરવેા હેાયતેા ઉપર દુધને બાળવા લખ્યુંછે તેમ બાળી થંડું થાયને રંગ આઇસક્રીમનેા લખેલાછે તે થેાડેા તેમાં બરાબર મેળવી મજાહના આઇસક્રીમના જેવા રંગનું કરવું અથવા એ બાળેલું દુધ સફેદજ રાખી ઘઉંનું દુધ અથવા કૉર્નફ્લૉઅરને રાંધીને ઉતારયા પછી તેમાં એ રંગ થેાડેા નાખી બરાબર મેળવી આઇસક્રીમના ઘેરા રંગનું કરીને પછી તેનાં બીયાં પાડવાં.

ફીરની.

રંગુનનેા હલવેા નામના ચેાખા આવેછે તે તેાળા ૪, સેાજુ' દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦।, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૨.

ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસ્વા. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં પીસેલા ચેાખાને બરાબર મેળવી ચુલે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી ઘણું કઠણ થાયને ઉતારી ગેાલાબ ભેળી રકાબીઓમાં રેડી બંધાયને ખાવું. મરજી પડેતેા બાર પંદર મીઠી બદામને છેાલી કાગજ જેવી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને રકાબીમાં ફીરની રેડયા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ફુલકાં.

ઘરનેા દલી ચાળીને થુલું તથા જાદેા રવેા કાઢી નાખ્યા પછી રહેલેા ઘઉંનેા આટેા અડધેા રતલ લેવેા અને તેમાં બે તેાળા ઘી મેળવી અડધા તેાળા નીમકને અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી નાખીને સેાજ

પોચો જેવો આટો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. પણ તે પછી એ બાંધેલા આટાની સપાટીપર પોપડી બંધાયછે અને તે અંદર રહેછે તો પછી રોટલી વણવામાં અડચણ થાયછે અને સફાઇદાર ઘણી પતળી વણાતી નથી તેમજ ભુંજાતાં આખી ફુલતી પણ નથી. તેટલામાટે ફરી પાછો સારીકાની મસળીને પેલી પોપડી બરાબર ભાંજીને આટો સફાઇવાળો કીધા પછી તેના બારથી ચૈાદ ગોળા કરી બીજા ચોખાના યા ઘઉંના આટાના સાટામાં રોળવા. ત્યારબાદ ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખીને તેની ઉપર ઘણીજ પતળી કાગજ જેવી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વેળણથી વણવી અને ચુલાની પાશે રાખમાં થોડા ઇંગારને પાંથરીને સરખા મેલીને પછી ચુલાપર સોજાં ઠીકરાને બળતે મુકી તે બરાબર ટપેને ધોતાં કપડાંના નાના ટુકડાનો ડુચો કરી તેને જરા ઘીમાં બોળી તે વડે ઠીકરાંને ઘસીને નુછવુ, તેથી ઠીકરાંપર રોટલી વળગતી નથી. તે પછી તેપર રોટલી નાખવી અને એ પડને વધુ વખત રાખીને ભુંજવું નહી પણ નાખતાં વાર જરા વારમાંજ તુર્ત તવાથાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને પેલા પાંથરેલા ઇંગારની ઉપર પેલું સેજ ભુજાયલું પડ લાગે તેમ મુકવું, તેમ મુકયાથી જરા વારમાંજ આખી રોટલી ફુલી જશે. તે પછી એ પડને વધુ વખત સેકવું નહી, કારણ તેથી ડાજી જશે માટે તુર્ત કાઢી લઇ તેનાં એક પડની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને વાળીયા વગર એમજ ધોતાં કપડાંમાં આખી રોટલી મુકીને વીટાળી લઇ એ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવી ભુંજી ઘી લગાડીને એકેકપર ચોડ કરીને મુકવી.

બટક કૉર્નફ્લૉઅરનાં બનાવેલાં.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા આએ ચોપડીમાં છાપેલુછે તે પ્રમાણે એક નાળીયેરનું બનાવવું. પણ એમાં સફેદ ખમણ શોભશે નહી તેટલામાટે એમાં સોજી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી અને તે નહી હોયતો પછી તેમાં લખ્યા કરતાં છઢી તોળા ખાંડ ઓછી લઇ તેને બદલે સોજો લાલ ગોળ છઢી તોળા લેવો, જેથી ખમણ રતાસપર થશે. કેસર નાખેલું ખમણ પસંદ હોયતો એજ ખમણમાં લખેલો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બનાવવું પણ એમાં ઍસેન્સને બદલે સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ ને સેકી બારીક વાટી એક ચમચી ગોલાબમાં ભેળીને ખમણ

ચુલેથી ઉતારતી વખ્ત ટેસ્ટ મુજબ એ ભેળવી અને એમાં ખાંડ પણ સફેદજ લેવી. ત્યારબાદ એક મોટી છાલકી રકાબીમાં કીનારી સુધી બધાં ખમણને સરખી સપાટી ઉપર પાંથરવું અને લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીમાનાં ફરમાસુ બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છપેલાછે તે રીતે Brown and Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ા લઇ તેની ઘણીજ કઠણ ખીચી બનાવી તેમાં લખ્યા મુજબ મસળીયા બાદ ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી આએ ચોપડીમાં બટક પટેટાના બનાવેલાં છાપેલાંછે તેજ રીતે પણ પટેટાને બદલે એ કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીનાં તેટલાંજ મોટાં બટક બનાવવાં અને તેમાં પટેટાનું પાઇ બનાવી તેની ઉપર બટક મુકવા લખેલુંછે તેને બદલે ખમણ ભરેલી રકાબીમાં તેજ રીતે એ બટકને ગોઠવવાં. એ ખીચીનાં બટક બનાવતી વેળા પાંખને પેટાંથી છુટી પાડતાં ચમચીના ડાંડાને ખીચી વળગી જાયછે માટે ચમચીના ડાંડાને વારંવાર નુછીયા કરી સેજ ગોલાબમાં ભીનવીને લેવો. બટકની ચાંસનું મરચું કાઢીને પછી ખમણની સાથે બટકને ખાવાં. એ બટક ઘણાં શોભેછે.

બટક કાંદા પટેટામાં.

તફ નહી પણ કુમળું મોટું ફરબે બટક ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજા મોટા પટેટા શેર ૧ા, ઘી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બટકને કાપી સમારી સોજું કરી કકડા કાપીને ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા અને પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપવી અથવા ચાર ચાર કકડા કાપવા અને એ પણ પાણીમાં ભીનવવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક પોહોળા પાટીયામાં ઘી નાખી તે કકડેને માહે ઝીણા કાંદા ... અવારનવાર ચમચે ફેરવી મજાહના લાલ તળીને કાઢી લઇ કાપેલા કાંદા નાખી તેને લાલ તળી માહે આદુ લસણ મેળવી તેનો સોહડમ નીકળેને બટકના કકડા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરા વારે ઉઘાડી પાછું ચમચે મેળવી માહે છુટેલું પાણી બળીને બટક

તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને જરા વાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી ઘટેતો બીજું પાણી ઢાંકણુપર આપ્યા કરવું અને બટક નરમ થવા આવેને પટેટા નાખવા અને તે જરા નરમ થાયને તળેલા ઝીણા કાંદા ભેળી બધુ ચરીને ઘીપર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવીને ઉતારવું. ગમેતો મોટા પટેટાને બદલે જરા મોટા દમોરી પટેટા લઇ તેને બાફીને છોલવા અને નવટાંક ઘી વધારે નાખી પેહેલ એ પટેટાને તળીને કાઢી લીધા પછી ઝીણા કાંદા તળી કાઢી કાપેલા કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારીને બટક રાંધવા મુકવું અને તળેલા ઝીણા કાંદા નાખતી વખતેજ એ તળેલા પટેટા પણ સાથે નાખીને તૈયાર કરવું. ઝીણા કાંદા આખા રહેલા પસંદ નહી હોયતો પટેટા નાખવાની પણ અગાઉ તેને નાખવા. એકથી વધુ બટક પકાવવાં હોયતો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એમાં પણ ઓછુંજ પાણી નાખવું જોઇયે. બટકનું ચામડું હજમ થઇ શકતું નથી માટે તે ખાવું નહી, ફક્ત માસજ ખાવુ.

બટક પટેટાનાં બનાવેલાં.

પાઈ પટેટાનું આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દીશને બદલે મોટી સુપપ્લેટમાં બનાવીને ભુંજવું અને થોડી તાજી કોથમીર તથા પાર્સલીનાં સાફ કરી ધોઇને તદનેજ કોરડાં કીધેલાં ડાંખળી વગરનાં અમથાં પાદડાંને પાઇની ઉપરનો પટેટો દીશે નહી તેમ ઉપર નાખીને પતળું પડ સફાઇથી મુકવું. ત્યારબાદ આએ ચોપડીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ બે શેર સારી જાતના સોજા પટેટાને બાફીને મૅશ કીધા પછી તેના મરઘીનાં મોટાં ઇડાં જેટલા લંબગોળ એકસરખા તોળીને બધા સફાઇદાર સેજપણ ફાટફુટ વગરના પાંચ છ ગોળા કરવા અને તેના એક છેડાપરથી પટેટાને ઉપર કાઢી તેની મજાહની મરોડદાર બટકની ડોકી કરવી અને તેની સાંમેના બીજા છેડા તરફ પુછડીનો ઘાટ કરી જાંણે બેઠેલાં બટક હોય તેવો મજાહનો પગ વગરનો આકાર કીધા પછી ઉપરની સપાટી ચમચીના ડાંડા વડે સફાઇદાર કરી એળચીના મોટા દાંણાને માથાંની ઉપર તેની જગ્યાપર અકેક દાંણો દાબીને બે આંખ્યો કરવી. એળચી નહીજ હોયતો પછી લવંગને કાપીને દાંણા જેવું કરી તે લેવાં અને સોજાં કઠણ પીળા રંગનાં અને તે નહી

હોયતો પછી લાલ રંગનાં સુકાં ઝીણાં પતળાં મરચાંનો અણી તરફનો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો કકડો કાપી બટકની ચાંચની જગ્યાપર જરા ઢળતો ખોસવો. ત્યારબાદ ચમચીના ડાંડાના છેડા વડે બેઉ બોરડુપર પાંખનો ઘાટ કરી તે બરાબર જણાય તેમ તેને પેટાથી છુટી પણ ગર્દન આગલથી વળગેલી રાખવી. પણ એમ પાંખ કરતાં ચમચીના ડાંડાને પટેટો વળગી જઇ ચમચી ખડબચડી થાયછે માટે વારંવાર ડાંડાને લુછીને લીસો રાખવો. ત્યારબાદ પેલાં ઉપર લખેલાં પાઇની બાહેરની કીનારી તરફ બધાં બટકની ડોકી આવે અને બધાંની પુછડી વચમાં અંદરની બોરડુ રહે તેમ કોથમીરની ઉપર બરાબર સરખાં ગોઠવી ઠેરવીને મુકવાં. એ બટક બનાવવામાં હાથની સફાઇ ઘણી જોઇયેછે અને મરોડદાર ડોકનાં બધાં એકસરખાં બનાવ્યા હોયછે તો જાણે લીલોત્રીમાં બટકનાં ઘણા ઝણાં બચ્ચાં બેઠેલાં હોય તેવાં જોવામાં ઘણાં સરસ લાગેછે. ખાતી વેળા બટકની ચાંસમાંનું મરચું તથા પાઇની ઉપરની કોથમીર તથા પાર્સ્લી કાઢી નાખવું.

બતાસા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવા છાપેલુંછે તે મુજબ ખપ જોગો શીરો ચુલે બનાવવા મુકી તૈયાર થવા આવેને માહે લીંબુનો રસ નીચવવો અને મેલ આવે તે બધો આંધરાંની ચમચે કાઢી શીરો તદન નીતરો થાયને ગાળવો. પણ ઘણા શીરાના એકઠા બતાસા બની શકતા નથી માટે એક લાકડાંના હાથાના ધારવાળા મોટા કાંસીયામાં આસરે બે શેર ખાંડનો શીરો નામી તેને ઇંગારપર મેલી કડણ ગોળી પડતી ચાસની થાયને ઉતારી લાકડાંની નાની પતીથી ઘુંટી શીરાને સફેદ કરવો, તેટલાં સોજુ સફેદ જાડું ધોતું કપડું સરખું પાંથરીને તેની ઉપર સફેદ થયલા શીરાને કાંસીયાનીજ ધારે નાના મોટા જેવા બતાસા કરવા હોય તેટલો શીરો છેટે છેટે રેડી જવો અને થંડા થાયને કપડાંપરથી ઉપાડી લઇ એજ રીતે બધા બતાસા બનાવવા.

બતાસા મીઠાઇના આગાના.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી તથા આખું ઇંડું ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં બીજી રીતે લખ્યા મુજબ પણ ઘણી મોટી કઢાઈ અથવા મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં એક ઇડું નાખી પસ્તાં પાપડીમાં લખ્યોછે તે કરતાં સેજ પતળો શીરો બનાવીને ઉતારવો અને એ વાસણને બરાબર ગોઠવીને હેઠે ભોંય ઉપર મુકવું અને કેક ઘુંટવાના લાકડાંના સોટા આવેછે તેવો પણ તેની હેઠેનો દડો મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલો અને ડાડો ગજથી સવાગજ જેટલો લાંબો હોય તેવા એક સોટા વડે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર એક માણસે ઉભું રહીને આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો સફેદછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું, પણ ઘુંટતી વેળા માહે જરા જરા લીંબુનો રસ નાખતાં જવું અને શીરો સફેદ થવા આવેને બીજાં માણસે એમાં ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી શીરો ઘણો ઘાડો જેવો થાયને સગડીમાં કોલસાના ઘણાજ સેજ ઇંગાર નાખી તેની ઉપર એ શીરાનું વાસણ મુકવું અને એક સફેદ ધોતાં જાદાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને ટેબલની ઉપર કરચલી વગર સફાઈથી સરખું પાંથરી તેની ઉપર અકેકને અથડે નહી તેટલે છેટે છેટે જેટલા નાના મોટા બતાસા કરવા હોય તે મુજબ ચમચા વડે દોઢથી બે ચમચી જેટલો એ સફેદ ઘટ શીરાને નામવો. પછી ચાર પાંચ મીનીટમાં સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે બતાસા ઉપાડી લેવા અને ખુનચામાં તેની આડી ચોડ મુકી શીરો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે કપડાં ઉપર બતાસા પાછા બનાવવા. રંગીન બતાસા કરવા હોયતો રંગ આઇસક્રીમનોછે તે શીરાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી મરજી મુજબ માહે ભેળવો. બતાસા ગોલાબના કરવા હોયતો લીંબુના રસને બદલે ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાખવો, પણ તેના શીરાની મેળવણીમાં એકને બદલે બે ઇડાંની સફેદી નાખવી. વધારે ખટાસ પસંદ હોયતો બે લીંબુનો રસ વધારે લેવો. મોગલ લોક એ બતાસાને કોસેલીંસું કહેછે.

બદામનો દમીડો.

પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧॥, સોજી નવી બદામની બીજ તથા સોજો મોલો માવો દરેક શેર ૦॥, સોજુ મીઠાઈનું ઘી પાશેર ૧॥, એળચી તોળો ૦॥॥, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

સોજા નાના ખુનચાને તથા એક કાંસીયાના તળીયાંને જરા ઘી લગાડી મુકવું. એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. કેસરને સેકી ખલમાં

ઘણી બારીક વાટી એક ચમચી સોજા ગોલાબમાં ભેળવીને ઢાંકી રાખ્વી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછી કોરડી કરીને બારીક છુંદી તેમાં માવો ભેળવો. પછી એક સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં રવો નાખ્વી ચમચે ફેરવ્યા કરી ઘેરા બદામી રંગનો તળાયને તેમાં માવા સાથની બદામ ભેળી બે મીનીટ તેને સેજ તળીને તુર્ત ઉતારી ડાજે નહી માટે થંડાં પાણીની થાળીમાં તપેલીને મુકવી. ત્યારબાદ ખાંડનો ઘણો ટાઇટ ઘાડો શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળીને પછી તેને પેલા તળેલા સામાનમાં રેડીને બરાબર મેળવી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ઘટ જેવું નહી પણ ચમચપરથી નાખ્તાં ઢીળું જેવું હોય ત્યારેજ માહે એળચી ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાડી પેલા ખુનચામા કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી કાઢવા. એનો રંગ પીળો આંપાં જેવો થાયછે અને ટેસ્ટમાં સારો લાગેછે. પણ ભુલથી ચુલે વધુ વખત રહેતાં કદાચ કઠણ જેવુ થઇ જાયતો પછી તે થપાતુ નથી પણ વવરો ભુકો થઇ જાયછે, માટે તેમ થાયતો ભાંજીને બધો ભુકો કરી તેમાં જરા ગોલબ યા પાણી ભેળીને નરમ કીધા પછી પાછું ચુલે મુકીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર કરીને થાપવું. તેમ કીધાથી કાંઇ બીગડશે નહી પણ પીળો રંગ બદલાઇને ઘેરો લાલ થશે. રવા વગર દમીડો કરવો હોયતો તે લેવો નહી અને તેને ભાગની એક પાશેર ખાંડ ઓછી લઇને ઉપર મુજબ શીરો કરવો. પછી ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં માવા સાથની બદામને બે ત્રણ મીનીટ તળીયા બાદ કેસર સાથનો શીરો રેડીને ઉપર મુજબ દમીડો તૈયાર કરવો.

બદામનો પોળો.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥ ને નવટાંક, ગામઠી બદામની બીજ શેર ૦॥, સોજું માખણ રતલ ૦ા અથવા સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું માખણ યા ઘી તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબમાં ઘણી બારીક છુંદવી યા સાફ પાતા ઉપર પીસ્વી. પછી એક કલઇભરેલા મોટા કાંસીયા

અથવા લંગડીને પુરવું માખણ યા ઘી ચોપડીને ઇડાં ભાંજી સારીકાની દોહવીને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી એકરસ કરીને એ કાંસીયા યા લંગડીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા અથવા સગડી ઉપર મજાહનુ લાલ ભુંજવુ. એ મીઠાઇ સારી લાગેછે.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત.

બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જેઓ છોલવાનુ હોય તેને એક વાસણમાં ભરવું. પછી બીજાં વાસણમાં થંડાં પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમા બરાબર કકરા પડીને માહેલું પાણી ઉછળે ત્યારે ઉતારીને મેવા બધો ડુબી જાય તેટલું બધુ એ કકડતું પાણી તુર્તજ તેની અંદર રેડીને ઢાંકી દેવું. પાંચ છ મીનીટ પછી ઉઘાડીને બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે હોય તેને કાઢીને ચમટીથી દાબી જોવું, જેમ કરતાં તેની આખી છાલ સહેલાઇથી નીકળી જાયતો પછી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખીને બદામ અથવા પસ્તાં હોયતો તેની છાલ છોલી ધોઇ ધોતાં કપડાંથી લુછી કોરડું કરીને વાપરવું. પણ ચારોળી છોલવામાં મહેનત પડેછે, તે એ રીતે એકેક સહેલાઇથી છોલી શકાતી નથી. માટે પાંચ છ મીનીટે તેની છાલ નીકળી શકે પછી ઓયાં અથવા ચાળણીમાં નાખવી અને બધું પાણી નીકળી જાય પછી ચારોળીને બેઉ હથેલી વડે ચોળીને પાછી થંડાં પાણીમાં નાખી તેમાં ચોળીને જરા વાર ઠરવા દેવી, તેથી છુટી પડેલી બધી છાલ ઉપર તરી આવશે, તેને ઉપરથી કાઢી નાખીને પછી ફરી પાછી ચાળણી યા ઓયાંમાં નાખવી અને તદન કોરડી થાયને સોજાં કપડાંમાં પોતણું બાધી તેમાં ચારોળીને બેઉ હાથે ચોળીને પછી સોજી થાળીમાં અને ઘણી હોયતો મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે સુકવી અને બાકી રહેલી છાલ સુકઇ ખખડીને ચારોળીથી છુટી પડે પછી ચોળીને બધી છાલને ઉફણીને કાઢી નાખ્યા પછી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને વાપરવી.

બદામપાક.

સોજી ચીનાઇ શાકર શેર ૬, સોજી નવી બદામની બીજ તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૪, સોજું પોરબંદરનું મીઠાઇનું સફેદ ઘી શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, એળચી તોળા ૬, જાયફળ ૬.

એળચીના દાણા કાઢી જરા જાદી જેવી છુંદવી. જાયફળને ર[illegible]ક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી

છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ લુછીને કોરડી કરવી અને પીસ્તાં તેલ નહી નીકળે માટે થોડાં ટીપાં ગોલાબ નાખીને તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસીને માવા સાથે બરાબર ભેળવી. પછી શાકરને ખોખરી કરી સોજી તપેલીમાં ગોલાબ સાથે ચુલે મુકવી અને બધી પીગળી જાયને તદન કલઈભરેલા મોટા પાટીયામાં કપડાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવો. એજ શીરામાં બનાવેલો બદામપાક સફેદ થાયછે અને લાલ કીધેલા બદામપાકના અને એના ટેસ્ટમાં ફેર કાંઇજ પડતો નથી, તોપણ લાલ બદામપાક જોવામાં સારો લાગેછે, માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે શીરો બનાવવાની આગમચ થોડો બનાવવો અને શીરાને ગાળીયા પછી તેમાં ખપતો ખપતો જરા જરા એ રંગ ભેળી ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરીને તેમાં ઘી નાખી માવા સાથની બદામને બરાબર ભેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુંટયા કરવુ, પણ બદામપાક ઘટ કરીને ઉતાર્યાથી પછી થંડો થતાં કઠણ થઈ જાયછે માટે ઢીલો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવુ. પણ બદામપાક તૈયાર થવા આવે અને મજાહનો લાલ થયલો નહી હોયતો બાળેલી ખાંડનો ખીજો જરા રંગ બરાબર મેળવી મજાહનો લાલ કરીને તૈયાર કરવો. ઍસૅન્સથી બદામપાક વધારે સારો થાયછે માટે નાના ચાર ચમચા એટલે વૅનીલા ઍસૅન્સની નાની બે સીસીઓમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅક વૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રૈાઝ ૩૦ ટીપાં ભેળી બદામપાક તૈયાર થાયને તે અંદર મેળવીને પછી એક મીનીટમાં ઉતારવું. કટકાનો બદામપાક કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો સેજ ટાઇટ કરવો અને ઉપર મુજબજ બનાવી કઠણ જેવો થાય ત્યારે ઉતારીને ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાડો થાપી ઠરેને બદામપાક ૨ જામાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકીને તેમજ કટકા ઉપાડવા. સસ્તો બદામપાક કરવો હોયતો સોજી સફેદ શાકરીયા અથવા મેદા ખાંડનો ઉપર પ્રમાણે પણ ગોલાબને બદલે પાણીમાંજ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને ઉપલીજ રીતે બનાવી તૈયાર થાયને તેમાં ઘણોજ સોજે ગોલાબ નાના નવ ચમચા ભેળી તે બળીને બદામપાક પાછો ઢીલો જેવો થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવુ. એમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે સામાનનો મોટો ધાંન કરવો

હોયતો ઉપર લખેલા હીસાબે ગોલાબ યા પાણી લેવું નહી પણ આપણી સમજ મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં ઓછું લેવું. કારણ તે વધારેને બાળતાં અમથો વધારે વખત લાગેછે અને ઓછું હોયછે તો શીરો જલદી થાયછે.

બદામપાક ૨ જો.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૪, ચીનાઈ શાકર શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧, એળચી તોળા ૨, જાયફળ ૨.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમ બદામને છોલી ધોઇને કોરડી કરવી અને મોટી કલઇવાળી કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકી ઘીમાંથી ધુમાડો નીકળેને બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની કકરી તળવી, લાલ કરવી નહી. પછી એક તપેલીની ઉપર સોજું બોયું મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી બદામ તળાય કે ઉતારીને તુર્તજ વગર ઢીળે તેમાં નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાયને બદામ ઉપર વળગેલું ઘી હોય તેને સફેદ કોરાં કાગજે નુછી નાખીને પછી સાફ પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક છુંદવી. ત્યારબાદ કલઇભરેલા મોટા પાઠીયામાં દુધ રેડી તળેલી બદામ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરી માવા જેવું થાયને ઉતારવું. તેપછી બદામપાક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ પણ ઉપર લખેલા ગોલાબમાં શાકરનો શીરો કરી માહે બદામ સાથનો માવો ભેળીને તેમાંજ લખેલી રીતે એનો બદામપાક બનાવવો પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ એને ઢીળો ઉતારવો નહી, સેજ કઠણ જેવો થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવું. એ બદામપાક થાપીને કકડા કીધેલા કરવો હોયતો શીરો ટાઇટ કરવો અને બદામપાક કઠણ જેવો કરીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં નાખી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ઠરેને મોટા કકડા થાય તેમ ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. એનો પણ મોટો ઘાંન કરવો હોયતો પહેલા બદામપાકમાં લખ્યુંછે તે રીતે કરવો, એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી.

બદામપાક ૩ જો.

સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૪, સોજી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૩, સોજી નવી બદામની બીજ શેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ બાટલી ૩, એળચી તોળા ૨, મોટાં જાયફળ ૨.

એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવાં. બદામને થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છોલીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક કરવી નહી અને માવા સાથે ભેળી રાખવી. ત્યારબાદ સેાજાં તપેલાંમાં ગોલાબ રેડી તેમાં ખાંડ મેળવીને ચુલે બળતે મેલી જરા ચાસવાળો શીરેા થાયને ઉતારી બીજી તપેલીની ઉપર ધાતાં મલમલનાં બેવડાં કપડાંને ઢીળુ ઝોળીનં કાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરેા ગાળવેા. પછી એક કલઇભરેલા મેાટા પાટીયામાં બદામ સાથે ભેળેલેા માવેા નાખી ધીમે ઈંગારે મુકી તેમાં એક માણસે શીરેા નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહી માટે કલઇભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બધેા શીરેા પુરેા થાય પછી પણ ઘુંટયાજં કરવું અને બદામપાક ઘટ થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. જો બદામપાક રાખવેા હોયતેા સેાજાં મીઠાઈનાં પેાણેાશેર ઘીને કલઇવાળા પાટીયામાં નાખી ચુલે મુકવુ અને તે કકડેને માહે છુંદેલી બદામ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાયને માવેા ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને બધું ફીકા લાલ રંગનું તળાય પછી ઉપર લખ્યા મુજબનેા શીરેા તેજ રીતે અંદર મેળવ્યા બાદ તેમજ ધીમે ઇંગારે બદામપાક તૈયાર કરવેા.

બદામ પાપડી.

સેાજી નવી બદામની બીજ શેર ૧, વેનીલા એસન્સ નાનેા ચમચેા ૧, બારીક દલેલી ખાંડ તથા ઘણેા સેાજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી તદનજ સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબ સાથે સફેદ દુધ જેવી અને ઘણીજ બારીક પીસવી. પણ ઘણેા ગોલાબ નાખીને પતળી કરવી નહી, કઠણજ રાખવી. પછી અડધી પાઇંટ સેાજા ગોલાબમા દોઢ શેર દલેલી ખાંડ તથા બદામ મેળવી ધગધગતે ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેજબી લાલ થવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને વેનીલા ભેળી ઉતારીને બીજી થેાડી ખાંડને ચાળણીમાં નાખી એક સાફ ખુનચાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર સાટેા છાંટે તેમ બધે એકસરખી પતળી ખાંડ છાંટીને અગાઉથી એમ તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ચુલેથી ઉતારતાં વાર વ્રુતે બદામની પકાવેલી મેળવણી મુકીને તેનેા સફાઇદાર ગોળેા કરી તેની ઉપર પણ ખાંડ છાંટીને પછી

વેળણથી વણવું અથવા કાંસીયાનાં તળીયાથી સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપવું અને જરા ઠરીને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરી વડે કટકા ઉપાડી લઇ તેની હેઠે ઉપર તેમજ બધી બોરડુપર હાથ વડે સફાઇથી ખાંડ ચોપડવી.

બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી ભરીને તેને સોજું રાખવાની રીત.

આઅે વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં ઘણાંખરાંને ચરે ત્યાસુધી થોડા દાહાડાને અંતરે તળે ઉપર કરવા લખેલુછે તેથી થોડું ચરે અને થોડું કાચું રહે તેમ થતું નથી પણ બધું એકસરખું ચરે છે. પણ એમ ચરીયા પછી કોઇમા ડુબતો રસ હશેતો તે ખીગડશે નહી પણ જે અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું હશે તેને એમજ રાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર ફુગ ચઢેછે અને પછી બધું ખીગડી જવાનો સંભવછે, તેટલામાટે એવું હોય તેનેતો ચરીયા પછીખી એમ થંબ રાખવું નહી પણ દસ પંદર દાહડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઇયે, તેથી ફુગ ચઢીને ખીગડશે નહી.

બધી તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇડાં કેમ બનાવવાં.

આઅે વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતની તરકારીની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવા છાપેલાંછે તેમાંની જે કાંઇ તરકારી હોય તેને પેણા યા કઢાઇમાં પાંથરીયા પછી ઇડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદી બેઉ હમેશ સાથેજ નાખવાની રીત મુજબ નાખવા છાપેલુછે, પણ એ પ્રમાણે નાખ્યાથી ઇડાં બંધાયા પછી સફેદીના કઠણ કટકા હોય તેવી થઇ જાયછે અને તે ખાવામાં સારી લાગતી નથી, તેટલામાટે સફેદી મજાહની નરમ જેવી અને ખાવામાં સારી લાગે તેવી રીતે બનાવવા માટે પહેલે ઇડાંનાં કોટળાંની ઉપરના અણી તરફના ભાગને દાઢીયાંના જેટલો મોટો અને સરખો ગોળ સફાઇથી ભાંજીને કાઢી નાખવો. પછી પાંથરેલી તરકારીની ઉપર સફેદી તથા દાળ બેઉ સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલા કોટળું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંથરીને સરખી રેડીને પછી કોટળાંના

હેઠેના ભાગને તેની વચમાં સેજ દાબીને ઘણો છાલકો ખાંચો કરી તેમાં ઇડાંની દાળને આખીજ મુકી એ રીતે તરકારીપર સમાય તેટલાં ઇડાં નાખ્યા બાદ ઇંડાં ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પેણાને ચુલા ઉપર ધીમી આંચે મેલી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને થોડો વખત થાયને ઢાંકણુ ઉઘાડીને જોવું અને નરમ યા કઠણ દાળનાં જેવાં પસંદ હોય તે મુજબ ઇંડાં થાયને ઉતારીને મોટી ચમચથી કાઢવાં. એ રીતે બનાવેલાં નરમ સફેદીનાં ઇડાંનો ટેસ્ટ મજાહનો થાયછે. ઇંડાંનાં કોટળાં મેલાં રહેછે માટે હમેશ ધોઈ સોજાં કરીને પછી ભાંજવાં.

બન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૨, કરંટ દરાખ રતલ ૦।।।, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦।।, પદરખાનાનું તાજું ખમીર વાઇન ગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સેાજું દુધ; માખણ તથા બીજો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. દુધને ગરમ કરવું. બે રતલ આટાને ચાળી સેકીને કોરડો કરી કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી તેમાં ખાંડ, કરંટ તથા ગરમ મસાલો ભેળીને તેનો ઢગળો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ખમીર, નીમક તથા એક પાશેર દુધ નાખી તેની અંદર આસપાસનો આટો નાખી ભેળીને મેળવણી નરમ કરી ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવુ અને તેમાં બરાબર ખમીર ચઢેને અડધા રતલ માખણને ચુલાપર પીગળાવીને તે તથા ઘટે તેટલું બીજું દુધ નાખી આટો પોચો કરીને તેની ઉપર બીજો ઘટે તેટલો પુરતો કોરડો આટો છાંટી બીજો અડધો કલાક ચુલા આગલ રાખ્યા પછી સપરચનના જેટલાં ગોળ બન કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છુટાં છુટાં બન મેલી બીજો અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ગરમ ભઠીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

બન સાદાં.

ઉપર બન લખેલાંછે તે મુજબના બે રતલ આટાને એક મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં પંદર તોળા મેદા ખાંડ તથા એક પાશેર ખમીર ભેળી આટામાં ખાડો કરી તેમાં ગરમ કરીને ફુકું કીધેલું દુધ આટો

*

પોચો થાય તેટલું ભેળીને દોઢ કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી અડધો રતલ માખણને અમથું તાવીને માહે તે મેળવી ઘટે તેટલું બીજું ગરમ દુધ નાખી નરમ આટો બાંધવો અને મોટાં ખાટાં લીંબુના જેટલાં બધા ગોળ બન બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર બધાં સરખી હારમાં ત્રણ ત્રણ ઇંચને અંતરે મુકીને ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવાં અને બન હોય તે કરતાં ખીલીને કદમાં બેવડાં થાયને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી થવા આવેને ઉપર જરા દુધ લગાડી તૈયાર થાયને કાઢવાં. બધું મળી પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં. બનની મેળવણીમાં કરંટ દરાખ, વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બોબરી કીધેલી કેરવેસીદ બધું થોડું થોડું નાખ્યાથી વધારે સોજાં બન થશે.

બફાત.

સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, મોટા પટેટા તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧, એળચીના દાંણા; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તોળો ૦।, મોટાં સુકાં મરચાં ૬–૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોઇ બે શેર પાણી તથા નીમક નાખીને નરમ ચેરવવું. નાળીયેરને ખમણી હળદ, મરચાં, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું. ઝીણા કાંદાને છોલી થંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેટાને છોલી બબે કટકા અને મરજી પડેતો નાના ચાર કટકા કાપી કાંદા સાથે પાણીમાં ભીનવવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં પીસેલો મસાલો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર લાલ તળી તેમાં ગોસ્તમાંનો રસ મેળવીને પછી તેમાં ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા તથા પટેટાના કકડા નાખી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ કરવી અને પટેટા ચરે અને બફાત કઠણ થાયને સરકો રેડી તે બળે અને ઘી બરાબર છુંટું પડી ઉપર તરી આવેને ઉતારવું. એ બફાત બાફેલા ચાવલ તેમજ રોટલી સાથે ખાવો. એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીના યા બટકના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત બનાવવો. ગમેતો કાંદા પટેટા સાથે ગ્રીનપીસના કુમળા

દાંણા પાંચ તોળા નાખવા અને સરકો ભળીયા પછી સોજાં વચલાં ટાંમેટાં અડધો શેરને ધોઇને તે પણ નાખવાં. તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મરચાં ઓછાં લેવા.

બફાત બાફેલો.

સોજ્જુ નરનું કુમળું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, મોટા પટેટા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૦॥, મોટા કાંદા શેર ૦।, મોટું નાળીયેર અડધું, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આદુ તોળો ૦॥, એળચી તથા લવંગ દરેક ૮, તજનો કકડો ઇંચ ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૯, બાફેલાં ઇડાં ૪, વૅલાતી સૉસ અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

ગોસ્તને સોજ્જુ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બબે કકડા કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી એ બેઉને થંડા પાણીમા ભીનવી રાખવું. ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કકડા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બે મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. બાકી સાત મરચાંને ધોવાં. મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી બધો સામાન સમાય તેટલા કલઇભરેલા પાટીયામાં પીસેલા સામાન સાથે બીજો બધો સામાન બરાબર મેળવી ઉપર ઇડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકવાં. ત્યારબાદ થોડા ચોખાના આટાને રોટલીના આટા જેવો કઠણ બાંધી તપેલીના કાંથા ઉપર ૦। ઇંચ જાદો ફરતો મુકી તેની ઉપર ઢાંકણુને દાબીને વળગાવવું અને કોલસાને ઈંગારે તપેલી મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવુ. એ રીતે આસરે હઠી કલાક રાખ્યા પછી ઉપર પાણી રેડવુ નહી પણ ઇંગારેજ રાખવું અને તપેલીની અંદર કકરા પડતા બંધ થયલા લાગેને ઉતારીને તપેલી હલાવી જોવી અને માહેલું સેજ ઢીળું જેવું જણાયને ઢાંકણ ઉઘાડી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સૉસ યા લીંબુનો રસ ઉપરથી રેડીને ઢાંકવું. એ બફાત ઘણો કઠણ થયલો સારો લાગશે નહી. બાફેલો બફાત પસંદ નહી હોયતો માહે એક પાશેર ઘી નાખવુ. એજ રીતે એક ફરબે હાફ-ફાઉલના સાફ કીધેલા કકડાનો બફાત કરવો.

બફાત સરસ.

સોજ્જુ કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૨, સોજા મોટા પટેટા રતલ ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા રતલ ૦ાા, કુમળા મુળા તથા ગાજર દરેક રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ાા, મોટા કાંદા રતલ ૦ા, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૫, મોટું નાળીયેર અડધું, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ાા, જલદ સરકો પાઈંટ ૦ાા, આદુ તોળા ૨ાા, લસણ વચલો કડો ૧, જીરૂં; રાઈ તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કકડો ઇંચ ૨, એળચી ૧૫, લવંગ ૧૦.

પટેટાને છોલી બબે કકડા કાપી ઝીણા કાંદાને છોલી બેઉને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. આદુને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવુ કાપવું અને બેઉને જુદું જુદુ ધોવું. લીલાં મરચાંને ધોઇને ઉભાં ચીરવાં. મુળા તથા ગાજરને છોલી તેના ઝીણા કકડા કાપીને ધોવું. પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી થંડાં પાણીએ બે વખત ધોઈ તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી માહે ગાજર, મુળા, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી બે શેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ. તેટલાં નાળીયેરને ખમણી જીરૂં, સુકાં મરચાં, રાઇ, હળદ, ધાંણા, એળચી, લવંગ તથા તજ સાથે ઘણુંજ બારીક પીસીને મસાલો તૈયાર કરવો. પછી ગોસ્ત જરા ફાટવા આવેને માહેથી જુદું કાઢી લઈ બાકીના સામાનને કરછીથી ઘુંટી નાખીને પાછું અંદર ગોસ્ત નાખી પટેટાના કકડા તથા આદુનો રેસો ભેળી ઢાંકીને ચુલે મુકી ગોસ્ત તથા પટેટા ચરીને નરમ થવા આવેને અંદર પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી ચીરેલાં લીલાં મરચાં નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી હેઠે તપેલીમાં મસાલો લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ કરવી અને બધું સુકાયને સરકો ભેળી તે તદન સુકાયને ઉતારી મોટા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી બીજી તપેલીમાં ઘીમાં અર્ધકચરા તળી માહે કાપેલું લસણ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બરાબર લાલ થાયને ઘી સાથેજ બફાતની તપેલીમાં રેડી ચમચે મેળવવું. લીલા કાંદા મળતા હોયતો તે મોટા દસ કાંદાને છોલી કકડા કાપવા તથા તેનાં કુમળાં પાદડાંને ધોઈ બારીક કાપીને એ બેઉને ઝીણા કાંદાને બદલે ગોસ્ત તથા તરકારી સાથે બાફવા નાખવુ. એ બફાત ઘણો સરસ લાગેછે. એજ રીતે એક મોટી કુમળી મરઘી યા બટકના કકડાનો બફાત બનાવવો.

બરફી.

બરફી બનાવીને તેની મેળવણીને વાસણમાં રેડયા પછી ત્યાંથી ઉંચકવી નહી જોઇયે. કારણ પછી ઉંચકયાથી બરફીની ઉપરની પોપડી ચુંથાઇ જાયછે, તેટલામાટે જ્યાં રાખવું હોય તેજ જગ્યા ઉપર બરફી બનાવવાના ઉભી કીનારીના લોઢાંના લંબ ચોરસ થાળા આવેછે તેવા થાળો અને તે નહી હોયતો પછી કલઇભરેલી સપાટ તળીયાની કથરોટ યા એવોજ કલઇવાળો ઉંડી કીનારીનો ખુનચો જેમાં બેથી હઠી ઇંચ જેટલી જાદી બરફી થાય તેવાં વાસણને બરફી બનાવવાની અગાઉ બરાબર જગ્યાપર ઠેરવીને મુકવું. પછી સોજી દોઢ તોળો એળચીના દાંણા કાઢવા. બદામ, પસ્તાં યા ચારોળી એ ત્રણમાંથી જે એક ચીજને બરફીની ઉપર ભભરાવવી હોય તે સોજ્યું હઠી તોળા લેવું અને ચારોળી હોયતો તેને ચુંટવી, પસ્તાંને છોલ્યા વગર ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી, પણ બદામ હોયતો તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછી તદન કોરડી કરીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને ત્રણ વાલ સોજી ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક મેસ જેવી વાટી એક નાનો ચમચો સોજા ગોલાબમાં સારીકાની મેળવીને પછી બદામની સ્લાઇસની ઉપર રેડી બેઉ હથેલી વડે ચોળીને સુકવા માટે રકાબીમાં પાંથરીને ખુલ્લી રાખવી. આએ ચોપડીમાં માવો છાપેલોછે તે પ્રમાણે પણ જરા કઠણ મોલો માવો ચાર શેર બનાવવો અથવા તૈયાર મોલો માવો મળેછે તે જો સુકો અને ઘણો કઠણ હોયતો પછી જરા દુધમાં હાથ ભીંજવી તેનેથી મસળીને માવાને સેજ કઠણ જેવો કરીને તે એટલોજ લેવો. પછી માવાને ભાંજી ભુકો કરી એળચીના દાંણામાંથી બે ભાગ જેટલાને તેમાં ભેળી એક ભાગ દાંણાને જુદા રહેવા દેવા. ત્યારબાદ સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશયસ શાકરીયા ખાંડ પાંચ શેરમાં પોણો શેર થંડું પાણી ભેળી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને બધી ખાંડ પીગળી જાયને કલઇભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં જાંજરાં કપડાંથી શીરાને ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને એક રકાબીમાં અવારનવાર એક ટીપું મુકી જરા વારે તેને છરીની અણીથી ઉપાડવું, જો તેમ કરતાં છરીને વળગી જાયતો વધુ વખત રાખવું અને

એમ મેલેલું ટીપું ચુંથાયા વગર આખુંજ નીકળી આવેતો પછી સેજપી વધુ વખત ચુલે રાખવું નહી, કારણ પછી શીરો બંધાઇને પાછી ખાંડ થઈ જાયછે, માટે એમ ટીપું ઉપડી આવેકે તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે માવો નાખી કરછી વડે સારીકાની શીરા સાથે મેળવી એકરસ કરીને પછી પેલાં બરફી રેડવા માટે તૈયાર રાખેલાં વાસણમાં રેડીને તેની ઉપર પેલા બાકી રાખેલા એક ભાગ એળચીના દાંણા તથા બદામ, પસ્તાં, ચારોળી જે એક તૈયાર કીધેલું હોયતે ભભરાવીને પછી બરફીને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર એક સોજ્ઞું પાટીયું ઢાંકી રાખવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં અને તેટલા વખતમાં બરફી બરાબર બંધાઇને કઠણ થઈ નહી હોયતો બીજા થોડા કલાક વધુ રાખ્યા પછી કઠણ થાયને નાનાં મોટાં જેવાં ઢેફાં કરવા હોય તેમ છરીથી કાપ મુકીને પહેલે બોરદુપરનું એક ઢેફું કાઢી લઇને પછી બાંચો પડે તે તરફથી બધાં ઢેફાંને ધારદાર તવાથા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે સારી બરફી કરવી હોયતો પાણીને બદલે એટલોજ ઘણો સોજ્ઞો ગોલાબ નાખી તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરીને બરફી બનાવવી. આએ બરફી અને હેઠે બીજી બધી બરફી છાપેલીછે તે સઘળી તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બરાબર બનાવી હોયછે તો ઘણી સરસ થાયછે.

બરફી કેસયા.

પોણો તોળો સોજ્ઞી ખરી કેસરને ઠીકરાંપર ઇંગારે સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક વાટી નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. સોજ્ઞી બદામની બીજ એક શેરને આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઇ લુછી તદન કોરડી કરીને છુંદવી, પણ ઘણી બારીક છુંદવી નહી અને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવા સાથે બદામ તથા એળચીના દાંણા એક તોળાને બરાબર મેળવી રાખવું. ત્યારબાદ તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબની પણ છ શેર ખાંડનો પાણીમાં શીરો કરવા મુકવો અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને તેમાં કેસર નાખીને મેળવી દેવી. પણ કેસર નાખ્યાથી શીરો ઉભાવા માડેછે માટે માહે ચમચા ફેરવ્યા કરવી અને તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબ એ શીરાનું ટીપું બંધાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી માહે બદામ મેળેલો માવો મેળવી દઈ

તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં રેડવી અને ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બરફી બરાબર બંધાયને તેમાં લખ્યા મુજબ ઢેફાં કાપીને કાઢવાં. એ બરફી સારી થાયછે.

બરફી પસ્તાંની.

લીલા ઘેરા રંગનાં ભાંજેલાં ઝીણાં કંદારી પસ્તાં આવેછે તેવાં એક શેર નવાં પસ્તાં લેવાં અને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને હલકે હાથે છુંદવાં, પણ ઘણાં બારીક છુંદવાં નહી. દોઢ તોળો એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા. પોણો તોળો જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબના ચાર શેર મોલા માવા સાથે એ બધું બરાબર ભેળી રાખવુ અને ચાર ચમચી વૅનીલા ઍસૅન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ મેળવીને જુદું ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ તેજ બરફીમાં લખેલી રીતે પણ તેવી છ શેર ખાંડનો પાણી અથવા ગોલાબમાં શીરો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવેને માહે ઍસૅન્સ મેળવી ટીપું બંધાઇ જાય તેવો એ શીરો થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી ભેળી રાખેલો સામાન માહે બરાબર મેળવીને પછી તેજ બરફીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં રેડવું. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકમાં એ બરફી કઠણ થાયછે, પછી તેજ રીતે એનાં ઢેફાં કાપી કાઢવાં. એ બરફી ઘણી મજાહની થાયછે.

બરફી બદામી.

બરફી કેસર્યામાં લખ્યા મુજબનોજ બધો સામાન લઇને તેજ રીતે એ બદામી બરફી બનાવવી. પણ એમાં કેસર નાખવી નહી, તેને બદલે શીરો તૈયાર થવા આવેને વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી અથવા ગોલાબનું ઍસૅન્સ દોઢ ચમચી ભેળીને ટીપુ બંધાય તેવો શીરો થાયને ઉતારીને બધો ભેળેલો સામાન મેળવીને એની બરફી બનાવીને રેડવી.

બરફી બે રંગની.

બરફી કેસર્યા અથવા બરફી બદામી લખેલીછે તે બેમાંથી ગમેતે એક બરફી બનાવવી અને ત્રણ ઇંચ જાદી થાય તેટલાં ઉંડાં વાસણુમાં એ મેળવણીની બરફી સવા ઇંચ જેટલી જાદી થાય તેમ રેડવી. તેપછી ચોવીસ કલાક થાયને બરફી પસ્તાંનીમાં લખેલા સામાનની તેજ રીતે બરફી બનાવીને કેસર્યા અથવા બદામી બરફી બેમાંની જે એક કીધેલી હોય

તેની ઉપર એ પસ્તાંની બરફીની મેળવણી રેડીને બીજા ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે બંધાયને પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબ પણ એના મોટા ટેકા કાપીને કાઢવાં. એ બરફી મજાહની લાગેછે.

બરફી મગની દાળની.

સોજી મગની દાળ રતલ ૦ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨ાા એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવુ. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. દાળને ચુંટી સોજી ધોઇ થંડા પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને તદન કોરડી કરી સાફ કોરડા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક આટા જેવી પીસ્વી અને કલઇભરેલી કઢાઇમાં ધીમે બળતે ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં પીસેલી દાળ નાખી ગાંગડા નહી થાય માટે ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મજાહની ફીકા લાલ રંગની તળાયને મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવી. ત્યારબાદ ખાંડમાં પોણો પાશેર પાણી રેડી પીગળાવીને ચુલે મુકવી અને શીરામાં જરા ચાસ આવેને વાટેલી કેસર મેળવી શીરો ઘણો ચાસવાળો ઘણો ઘાડો થઇ અંદર બધું ફીણ આવેન ઉતારીને તેમાં તળેલી દાળ તથા એળચી જાયફળ નાખી સારીકાની એકરસ કરીને પછી બરફી દોઢેક ઇંચ જેટલી જાદી થાય તેટલી સોજી થાળીને જરા ઘી ચોપડીને તેની વચમાં એ મેળવણીનો ઢગળો મુકી સફાઇથી દોઢ ઇંચ જાદું થાપીને ઉપર બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવી તેને સેજ દાબીને ઉપર બેસાડવી. પછી બંધાઇને કઠણ થાયને બે ઇંચ સમચોરસ ટેકાં થાય તેમ કાપ મુકીને બરફી ભાગે નહી તેમ તવાથાથી ઉપાડીને કાઢવી. એ બરફી સારી થાયછે.

બરફી રોજ અથવા વૅનીલાની.

સાદી બરફી કરવી હોયતો પહેલી બરફીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો અને બદામની કરવી હોયતો ઉપર બદામી બરફી

છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનેા સામાન તૈયાર કરવેા અને એ બેમાંથી જે એક હોય તેને માટે શીરેા બનાવવા મુકી તે તૈયાર થવા આવેને રેાજની કરવી હોયતેા તેમાં ઍસૅન્સ ઑવ રેાજ દોઢ ચમચી ભેળવું અને વૅનીલાની બનાવવી હોયનેા વૅનીલા ઍસૅન્સ ચાર ચમચી મેળવવું અને ટીપું બંધાય તેટલેા બધેા ઘટ શીરેા થાયને તુર્ત ઉતારી એજ બેઉ બરફીમાં લખેલી રીતે માવા સાથે ભેળેલેા બીજો સામાન માહે મેળવીને વાસણમાં રેડી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બંધાયને ટેકાં કાપીને કાઢવાં. એ બેઉ બરફી મજાહની લાગેછે.

બ્રાઉન કસ્ટર.

ભેળ વગરનું ચેાખ્ખું તાજું દુધ શેર ૧, ઝીણા દાંણાની શાકરીયા ખાંડ પાશેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૩, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૫ (નાની પેાણી ચમચી), ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨.

ખાંડમાંથી ઉપસેલી ભરેલી આઠ ચમચી ખાંડને જુદી રાખવી અને બાકીની બધી ખાંડને દુધમાં પીગળાવી સેાજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવું એવાં મથાળાંથી છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબ દુધને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બરાબર કકરેા આવીને દુધ ઉપર સુધી આવે ત્યારે માહે ચમચ યા કરછી ફેરવીને તપેલીમાં બધું હેઠે બેસાડી દઇ એ રીતે બધા મલી દસ કકરા પાડીને પછી ઉતારી થંડાં પાણીનાં વાસણમાં મેલી માહે ચમચેા ફેરવ્યા કરવેા અને તદન થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાહવીને પતળાં કરી અથવા સફેદીને કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવી એ ઇડાંને દુધમાં સારીકાની ભેળીને પછી બેઉ જાતનાં ઍસૅન્સ ભેગાં નાખવાં અથવા જે તે એક જાતનું નાખવું અને એ મેળવણીથી પેાણેા ભરાય તેટલેા ત્રાંબાનેા કલઇભરેલેા કાંસીયેા અથવા એવીજ સાંકડી ઉભી કીનારીની ઉંડી તપેલી લેવી અને પેલી જુદી કાઢી રાખેલી આઠ ચમચી ખાંડને તેમાં નાખી ચુલે ઇંગારપર મેલવી અને બધી ખાંડ પીગળીને શીરા જેવી થાયને અંદર છરી ફેરવ્યા કરવી. કારણ કેાઇ વખત એકજ તરફથી ખાંડ વધારે લાલ થઇ જાયછે. જ્યારે એ શીરેા જરા ઘેરા લાલ રંગનેા થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડવેા. પણ કકડતાં વાસણમાં રહેતાં પણ શીરેા કદાચ કરપાયછે અને તેથી કસ્ટર કડવું

લાગેછે માટે ઉતારતાંવાર વગર થેાભવે વાસણને કપડાંથી ઉંચકી તેનાં તળીયાં તેમજ ફરતી બેારદુપર બધે એકસરખેા શીરેા લાગે તેમ ફેરવ ફેરવ કરવેા. પણ કકડતાં વાસણને લીધે કદાચ કેાઇ ભાગપરની ખાંડ સેજ કાળી જેવી થયલી લાગેતેા તેને છરીથી કાઢી નાખવી. પણ એ સઘળું ઝડપથી કરવું જોઇયે. કેમકે એટલા અરસામાં શીરેા પાછેા બંધાઇ જાયછે. ત્યારબાદ એ શીરેા તદ્દન થંડેા થાયને અગાઉથી નહી પણ કસ્ટર બાફવું હેાય તેજ વખતે કસ્ટરની મેળવણીને તેમાં રેડીને તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં કપડાંમાં ઢાંકણ બાંધી તે ઢાંકીને કસ્ટર બાફવા માટે છાપેલુંછે તે પ્રમાણે પણ એ કસ્ટરને પેાણેાથી એક કલાક સુધીજ બાફવું. પણ કદાચજો તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતેા કસ્ટરનાં વાસણમાં જાય નહી તેમ સંભાળથી બીજું થેાડું કકડતું પાણી અંદર ઉમેરવું અને કસ્ટર તૈયાર થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને એ કસ્ટરની તપેલી યા કાંસીયાને થંડાં પાણીનાં વાસણમાં ઉંધાડું મુકવું અને કસ્ટર થંડું થાયને ખાતી વેળા કીનારીપરથી વળગેલું હેાયતેા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચાના ડાંડા વડે ફરતી કીનારી અળગી કરીને પછી ઉલટાવીને આખું કાઢી માહે પાણી છુટેલું હેાયતેા તે કાઢી નાખવુ. એક બે પાશેર દુધનું કસ્ટર કરવું હેાયતેા તેને સારૂં ઉપલા હીસાબે લઇને બાળેલી ખાંડ વાસણને બરાબર લાગશે નહી માટે જરા વધારે લેવી. એટલું થેાડું કસ્ટર પચીસ ત્રીસ મીનીટમાં બફાયછે. એ કસ્ટર મજાહનું થાયછે.

બીજી રીતે બ્રાઉન કસ્ટર કરવુ હેાયતેા ઉપર લખ્યા જેટલી આઠ ચમચી ખાંડને તેજ પ્રમાણે કાંસીયામાં બાળીને તેજ રીતે ચેાપડીને તૈયાર કરવેા. પછી આએ ચેાપડીમાં ચમચા તથા ચમચીથી આટેા અથવા બીજી કેાઇપણ ચીજ માપવાની રીત છાપેલીછે તે રીતથી મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા અથવા ઘઉનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવેા અથવા તેાળીને એક તેાળેા લેવેા અને તેને કલઇવાળી ઉભા ઘાટની બે શેર પ્રવાહી ચીજ સમાય તેટલી તપેલીમાં નાખી દેાઢ પાશેર ખાંડને સાફ કરીને માહે તે નાખીને પછી સેાજાં એક શેર દુધમાંથી પહેલે નાના ચારેક ચમચા જેટલું દુધ અંદર રેડીને નાની કરછી ય મેાટા ચમચાથી સારીકાની ઘુંટી આટાનેા જરાબી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તેપછી જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી એમ રાખતાં હેઠે આટેા ઠરીને ગાંગડા થાયછે માટે તેમ નહી થાય તે રીતે

અવારનવાર જરા ઘુંટવું અને કકરેા પડવા માંડે કે ઘુંટવુ નહી પણ બરાબર ઉપર સુધી કકરેા પડેને અંદર કરછી યા ચમચેા ફેરવી ઘુંટીને બરાબર પાછું હેઠે બેસાડી નાખ્ખી એજ રીતે બીજા ચાર કકરા પાડીને પછી દુધ ઘુંટીને પાછું હેઠે બેસાડયા બાદ ઉતારી થંડાં પાણીમાં મેલી અવારનવાર અંદર ચમચેા ફેરવવેા. તદન થંડું થશે ત્યારે એ ધાડા દુધપાક જેવું થશે, તે પછી તદનજ તાજાં આઠ ઇડાંની દાળને સારીકાની ઘુંટી પતળી કરીને અંદર તે ભેળી ઉપર મુજબનું એસેન્સ તથા પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ મેળવીને બાળેલી ખાંડ લગાડેલા કાંસીયામાં ભરી ઉપર મુજબ બારીને તેજ રીતે કાઢવું. એ કસ્ટર દાળ નાખેલું વધારે સારૂં થાયછે પણ ગમેતેા આઠ દાળને બદલે તાજા મેાટાં ત્રણ ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી તદન પતળાં કરીને તે મેળવણીમાં ભેળવાં.

બ્રાઉન બહલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બહુલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના દીવસમાંથી કેાઇબી એક દાહડાનેા ચીક લેવેા. પણ તેમાં લખ્યુંછે તેમ એમાં ગેાળ નાખ્વેા નહી પણ તેજ હીસાબે ખાંડ નાખીને કપડાંથી ગાળીયા પછી ઘણેા પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ નાખીને તેને માહે સારીકાની મેળવી ઘણેા સેાજો ગેાલાબ જરા નાખ્વેા. પણ તેમાં લખ્યા મુજબનાં અમથાં વાસણમાં એ બહલી બનાવવી નહી પણ ઉપર બ્રાઉન કસ્ટર છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનાં બાળેલી ખાંડ લગાડેલાં વાસણમાં એ મેળવણી ભરીને પછી એજ બ્રાઉન કસ્ટરમાં લખેલી રીતે એ બહલી બાફવી. સાધારણ બહલી કરતાં આએ બ્રાઉન બહલી વધારે સારી લાગેછે.

બ્રૅંડીમાં પ્રીજર્ન્ડ કીધેલાં પીચ અથવા ઍપ્રીકેાટ.

સુકી રૂતુનાં સેાજાં પીચ રતલ ૧, બારીક છુંદેલી સેાફ શુગર રતલ ૦।, સેાજો બ્રૅંડી ખપ મુજબ.

ધેાતાં સફેદ નરમ મલમલનાં કપડાંથી પીચને નુછી તેની ચામડી ફાટે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં આગળથી અંદરના ઠરીયા કાઢી નાખીને પીચ આખાંજ રાખવાં. પછી એક નાની સેાજી બરણીમાં પડેપડ ખાંડ

સાથે પીચ ભરી તે ડુબે તેટલો બ્રેંડી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી તપેલીમાં પાણી કકડાવી તેમાં મેલી બળતું ધીમું રાખ્વું. પણ બરણીમાં પાણી ભરાય નહી તેટલું અધુરૂં રાખ્વું અને પંદર વીસ મીનીટમાં તપાસ્વું. પણ બ્રેંડીમાં કકરો પડવા દેવો નહી અને ઉપર મેલ આવવા માંડે ત્યારે ઉતારી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં પીચને બાહેર કાઢીને બીજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાની બાટલીઓમાં ભરી તેની ઉપર એજ બ્રેંડી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાધવુ અને તદનજ થંડું થાયને કપડું છોડી નાખી ઝીણાં સફેદ કાગજની ઉપર ઈંડાંની સફેદી ચોપડીને તેનેથી અથવા ડુક્કાથી મોઢું બાધી લેવુ. એજ રીતે એક રતલ એપ્રીકોટને પ્રીજર્વ કરવાં.

બ્લૅક કરંટ વાઇન.

તાજી તોડેલા સોજી કાળી દરાખના છ બાટલી ગાળેલા રસમાં સોજું ગાળેલુ થંડું પાણી છ બાટલી તથા સોજી મેદા ખાંડ બાર રતલ નાખ્વી અને બધી ખાંડ પીગળેને એ મેળવણીમાંથી થોડી જુદી કાઢી રાખીને પછી બાકીનું એ બધું ભરાતાં થોડો ભાગ ખાલી રહે તેટલાં એક સાફ કીધેલાં નાનાં પીપમાં ભરી માહે જોશ આવવા માટે ઉંફવાળા ઓરડામાં રાખ્વુ અને અંદર બરાબર જોશ આવે પછી ઉપર જે છારી બંધાયલી હોય તે કાઢીને પછી પેલા એમાંની થોડી જુદી કાઢી રાખેલી મેળવણી તથા એક બાટલી સોજા બ્રેંડીને પીપમાંનાં વાઇનમાં ભેળી પીપને ઉપર સુધી ભરી બંધ કરીને બાર માસ પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એ વાઇન વર્શોસુધી સોજો રહેછે.

બ્લાંમાંશ.

સોજું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨।।, છુંદેલી સોજી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦।।, સોજુ દુધ શેર ૨, વૅનીલા એસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, કડવી બદામ ૧૦.

આજ્એ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરી જરા દુધમાં સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પાસ્વી. આઇસીનગ્લાસને અડધા શેર દુધમાં પંદર વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્વું અને બાકીનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બદામમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે ભીનવેલું આઇસીનગ્લાસ તથા ખાંડ ભેળી ઇંગારે મેલી

ઘુંટયા કરી ઘણું ઘટ નહી પણ સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારી ખાડીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી તેમાં લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવી ફેરવીને બધું છાંડી લઈ છુછો રહે તે ફેંકી દઇને પછી માહે વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો એમ કપડાંમાથી છાંડી કાઢયા વગર એમજ રાખી માહે વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડમાં ભરવુ, પણ ત્યારે બદામ શેર ૦। લઇ ને ઉપર મુજબ પીસીને માહે એમજ ભેળવી. રશયન આઇસીનગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને બારીક આવેછે.

બ્લાંમાંશ અમેરીકન.

સોજું દુધ શેર ૦॥, ખાંડ તોળા ૫, સોજો આરારૂટ તોળા ૨॥, ઘણો સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર લીકરગ્લાસ ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કકડો ઇંચ ૦॥.

આરારૂટને એક પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી ઉપર પાણી તરી આવે તે બધું કાઢી નાખીને ગોલાબ યા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર ભેળવુ. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તજ તથા લીંબુની છાલ નાખી ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને છાલ તથા તજ કાઢી નાખી જરા જરા કરી બધું એ કકડતું દુધ આરારૂટમાં મેળવી ગાંગડા થવા દેવા નહી. ત્યારબાદ વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બીજે દીને કાઢવું અને તુર્ત જોઇયેતો મોલ્ડને આઇસમાં મુકવુ. બદામનું ઍસૅન્સ પસંદ હોયતો વૅનીલા સાથે તે પણ સાત ટીપાં નાખવું.

બ્લાંમાંશ આરારૂટનું.

સોજું દુધ શેર ૧, સોજો આરારૂટ તોળા ૧૫, ખાંડ રતલ ૦।, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧.

એક પાશેર દુધમાં આરારૂટને બરાબર મેળવી બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે કકરો પાડી ઉતારીને આરારૂટ ઠરી ગયો હોય તેને પાછો બરાબર મેળવીને કકડેલાં દુધને આરારૂટમાં ઝીણી ધારે રેડીને જલદી જલદી બરાબર મેળવવું, ગાંગડા થવા દેવા નહી. પછી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે ઘુંટીને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી એક મોલ્ડને જરા દુધ ચોપડી તેમાં રેડી બંધાયને કાઢવુ. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું સારૂં લાગશે.

બ્લાંમાંશ આરારૂટનું રજું.

સેાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧, સેાજો આરારૂટ તેાળા ૫, બ્રૅંડી નાનેા ચમચેા ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, કોઇપણ તેજદાર લાલ રંગની જૅલી અથવા જામ ખપ મુજબ.

આરારૂટમાં એક પાશેર થંડું પાણી જરા જરા કરી બધું નાખી બરાબર મેળવી થેાડેા વાર રાખી ઠરેને ઉપરનુ બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી છાલ નાખી કકરેા પાડીને છાલ કાઢી નાખી આરારૂટના ગાંગડા નહી થાય તેમ કકડતાં દુધને ઝીણી ધારે થેાડું થેાડું કરી બધું બરાબર મેળવીને પછી ચુલે ઘુંટ્રી ઘટ થાયને ઉતારી બ્રૅંડી ભેળવેા અને એક મેાલ્ડને જરા સેાજું ઑલીવ ઑઇલ લગાડી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢીને ઉપર જૅલી યા જામ લગાડવી. તેલને બદલે પાણીમાં ભીનવેલું મેાલ્ડ પણ ચાલશે.

બ્લાંમાંશ ઇડાંનાં કોટળાંમાં.

તાજાં સફેદ કોટળાંનાં વીસ ઇડાં લેવાં અને તેને ફાટ નહી પડે તેમ સંભાળથી અણી આગલથી વચમાં ઝીણી છરી વડે ચણાની દાળ જેટલેા મેાટેા સરખેા ગેાળ છેડ પાડીને સેાટી ભેાકીને માહેલી દાળ ફેાડી નાખી બધું ઇડું બાહેર કાઢીને પછી અંદરથી કોટળાંને બરાબર સેાજાં ધેાઇ બ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલનાંમાં આઇસીનગ્લાસની મેળવણી ભરવા લખેલીછે તેજ મેળવણીનેા બધેા સામાન લેવેા પણ એમાં જામ ભેળવી નહી, તેમજ છુંદેલી બદામ પણ લેવી નહી પણ મેળવણીને તેજ રીતે તૈયાર કીધા પછી છેલ્લે બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ ભેળી ઘણીજ નાની રૂપાંનીઅથવા પત્રાંની ગળણી એનેજ માટે આગમચથી ખાસ બનાવી તેનેથી કોટળાંની અંદર એ મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરવી અને ચેાખા, વેહેરે, ઘઉંનું ભુસું અથવા આટાથી થાળી ભરીને તેમાં એ ઇડાંને સરખાં ગેાઠવી ઉભાં ખેાસીને મુકવાં. પણ બધીજ મેળવણી ભરી દેવી નહી, થેાડી મેળવણીને જુદી ભેભટપર ગરમ રાખવી કારણ કોટળાંમાં ભરેલી મેળવણી ઠરે પછી હેઠે સેાસઇને ઉપરથી જરા ભાગ ખાલી થાયછે માટે તેમ થાયને એ બાકી રાખેલી મેળવણીને કોટળામાંની ઉપરની ખાલી જગ્યામાં પાછી ઉપર સુધી ભરીને પછી થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી

કઠણ બાંધી તેની પતળી ઝીણી ટાંકલીઓ કરી એ કોટળાંના છેડની ઉપર બરાબર વળગાવવી અને થોડો વખત પછી તે બંધાયને એ ઇડાંને આઇસમાં થંડાં થવા મુકવાં. ગમેતો એ આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને બદલે આએ ચોપડીમાં જૅલી ચીનાઇ સફેદ ઘાસની છાપેલીછે તેમાં નરાં દુધની જૅલી બનાવવા લખેલુછે તેનો બધો સામાન લેવો પણ તેમાં ફકત છુંદેલી બદામ તથા રંગ નાખવો નહી અને સફેદ મેળવણી તૈયાર કરી ઉપલીજ રીતે એને ઇડાંમાં ભરી બંધાયને આઇસમાં મુકી થંડાં કરીને કોટળાં છોલવાં. પછી રકાબીઓમાં લીલી અથવા સુકી મૉસને સફાઇથી સરખી પાંથરીને મુકીને પછી પૅનનાઇફ વડે લીંબુની છાલના બારીક કાપેલા વરખના ઢગળા મૉસની ઉપર છેટે છેટે મુકીને તેની ઉપર એ છોલેલાં ઇડાંને સરખાં ઉભાં મુકવાં.

બ્લાં માં શ કો કો.

એક શેર ગાળેલુ સોજ્જુ પાણી જુદું કાઢવુ. પછી Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ચાર તોળાને એક કોડાનાં નાનાં બોલમાં નાખી તેનો સેજબી ગાગડો રહે નહી તેમ પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરી ચમચાથી બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરવી અને ઉભા ઘાટની જરા નાની કલઇભરેલી તપેલીમાં બે તોળા કૅદબરી કોકો નાખી પેલાં એક શેર પાણીમાંથીજ એમા પણ કૉર્નફ્લૉઅરનીજ કાની જરા મેળવીને પછી માહે સોજી ખાંડ અડધો શેર નાખી તેને સારીકાની ભેળીયા બાદ બાકી રહેલુ બધું પાણી બરાબર મેળવી તપેલીને ચુલે ઉઘાડી મુકવી અને તેમા કકરો આવવા માડેને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી સારીકાની ભેળી તપેલીમાં બરાબર કકરો પડેને ઉતારી પાડી તુર્તે તેમાં ઝીણી ધારે કૉર્નફ્લૉઅર રેડતા જઇ જલદી જલદી મોટા ચમચાથી મેળવી નાખીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘણું કઠણ નહી તોય જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી પુગ્તો ટેસ્ટ લાગે તેટલું એમાં વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું અને મોલ્ડ યા બોલને થંડાં પાણીમાં બોળી પાણી કાઢી નાખીને તેમાં રેડી બંધાય ત્યાંસુધી થંડાં પાણીમાં મુકવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં બધાં કસ્ટર છાપેલાછે તેમાં દુધપાકનાં જેવાં પતળાં કસ્ટર પણ કરવાનાંછે તેમાંનું અથવા બધા દુધપાક છાપેલાછે તે એ બધાંમાંથી કોઇપણ એક જાતનું એક શેર દુધનું બનાવવું અને

બ્લાં-માંશ બંધાઇને થંડું થાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢી એ કસ્ટર યા દુધપાક સાથે ખાવુ. એ બેઉને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

બ્લાંમાંશ કૉર્નફ્લૉઅર.

સોજું તાજું દુધ શેર ૨, 'Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૮, પહેલાં નંબરની બારીક શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, બદામની બીજ તોળા ૫, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તા તથા નારેળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુંદવી અથવા સોજા પાતા ઉપર પીસવી અને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં જરા દુધ નામી બરાબર મેળવીને દુધપાક જેટલી ઘટ કરવી. કૉર્નફ્લૉઅરને મોટાં આખાં ઍનેમલનાં અથવા કોડીના બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી થોડાં દુધને ચમચાથી બરાબર મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવુ. ત્યારબાદ બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવુ અને માહે બરાબર કકરો પડીને દુધ ઉપર આવેને કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો બરાબર મેળવીને પછી દુધની તપેલીને ઉતારી તેમાં એક હાથે મોટી ધારે રેડીને બીજે હાથે ચમચાથી જલદી જલદી સારીકાની અંદર મેળવી દઇને તુર્ત પેલી દુધ સાથ ભેળેલી બદામ મેળવીને પાછું ચુલે મુકી હલવે હલવે ઘુંટતાં માહે ગાંગડા થાયછે માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘણું જલદી જલદી અને જોરથી સારીકાની ઘુંટી નાખી રેડાય તેટલુ બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી આગમચથી એક નાના ચમચા વૅનીલામાં સાત ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને તૈયાર રાખી અંદર તે મેળવીને ટેસ્ટ કરવું અને ટેસ્ટ ઓછો લાગેતો બીજું થોડું ભેળીને પછી છાલકી નકશીનાં અથવા સાદાં મોલ્ડમાં અને તે નહી હોયતો બોલમાં રેડીને થંડાં પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું અથવા આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું. એ બ્લાં-માંશ કોઇપણ જાતની જામ યા જૅલી સાથે ખાવામાં સારૂં લાગેછે, પણ ત્યારે તેમાં ઍસૅન્સ નાખવું નહી, તેમજ ખાંડ પણ એક પાશેરજ લેવી. બીજી રીતે બ્લાં-માંશ કરવું હોયતો રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ઓરેન્જ એ ચારમાંથી એક જાતની જામ બાર તોળાને

કોર્ડાનાં બોલમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર ભાંજીને મેળવવી અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનો લેવો પણ ફક્ત ઍસૅન્સ લેવું નહી અને ખાંડ પણ એક પાશેરજ નાખીને ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતારયા પછી બે ત્રણ મીનીટ થંડાં પાણીમાં મુક્યા બાદ માહે જામને બરાબર મેળવીને પછી મોલ્ડમાં ભરવું. કૉર્નફ્લૉઅરનું સાધારણ બ્લાં-માંશ કરવું હોયતો બીજો કાંઇજ સામાન લેવો નહી, ઉપર લખ્યા મુજબનું ફક્ત દુધ, ખાંડ તથા કૉર્નફ્લૉઅર લઇને તેનું ઉપલીજ રીતે બ્લાં-માંશ બનાવીને ઉતાર્યા પછી તેમાં ઘણો સોજો ગેલાબ નાના ત્રણ ચમચા ભેળીને પછી મોલ્ડ યા બોલમાં રેડવું.

બ્લાંમાંશ કૉર્નફ્લૉઅરનું મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, સોજી ખાંડ તોળા ૨॥, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુનર, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

કૉર્નફ્લૉઅરને એક બોલમાં નાખી જરા થંડાં પાણી સાથે મેળવીને દુધપાક જેવું કરવું. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં મીલ્કને દોઢ પાશેર થંડાં પાણી સાથે બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું અને મેળવેલો કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર ભેળીને પછી કકડાવેલાં મીલ્કમાં એક માણસે ઝીણી ધારે રેડવું અને બીજા માણસે ગાંગડા થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટીને પછી પાછું ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વૅનીલા ભેળી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી થંડાં પાણીમાં અથવા આઇસમાં મુકી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢીને એમજ ખાવું અથવા ઍસૅન્સ નાખ્યા વગર બનાવીને પછી રાજબરી, ઍપ્રીકોટ અથવા ગ્રીનગેજ જામ સાથે ખાવું.

બ્લાંમાંશ ચીનાઇ સફેદ ઘાસનું.

સફેદ ઝુડીનું ચીનાઇ ઘાસ તોળો ૧॥, સોજું દુધ શેર ૧॥, સોજી ખાંડ તોળા ૨૫, સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦॥, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ગેલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૪, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ઘાસને સોજું ધોઇ ત્રણ ચાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને દુધમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને

ઘાસ તદનજ પીગળી જાયને માહે ખાંડ નાખી તે પીગળે પછી ઉતારી મજબુત જાંજરાં કપડાંમાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચેાવડી કરીને તેમાંથી ગાળી માહે બાકી રહી જાયતેા ચમચેા ફેરવીને છાંડી કાઢી બેઉ જાતનું ઍસૅન્સ ભેળી સાદાં મેાલ્ડ અથવા બેાલમાં રેડવું અને જરા વખ્યત પછી માહે આંગળી બેાળતાં ગરમ લાગે તેવું હેાય ત્યારે ક્રીમને ઘુંટી નરમ કરીને માહે તે મેળવ્યા પછી ચમચામાં જરા રંગ રેડીને અંદર તે ભેળી દેવેા. સફેદ અને રંગીન બેઉ સાથે મળેલું મારબલ જેવું બનાવવું હેાયતેા દુધમાંથી નાના બે ચમચા જેટલું જુદું કાઢી રાખી તેમાં દેાઢ ચમચી રંગને બરાબર ભેળીને મેાટા ચમચામાં ભરવેા અને બ્લાં–માંશ તૈયાર થયલી મેળવણીમાં બધેા રંગ એકદમ ભેળી દેવેા નહી પણ મેાલ્ડ યા બેાલમાં રેડેલી મેળવણીમાં એ રંગ ભરેલા ચમચાને વચમાંથી તળીયાંસુધી ખેાસીને પછી હેઠેથી ઉપર તેમજ અંદરની ફરતી કેાનારી ઉપર બધે અળગેા ફેરવીને ચમચામાંનાં રંગને મેળવવેા, જેમ કીધાથી મારબલ જેવું થશે. મરજી પડેતેા ઍસૅન્સને બદલે રાજબરી, ઍપ્રીકેાટ યા પીચ એ ત્રણમાંથી જે તે એક જાતની અડધેા રતલ જામમાં ઉપર લખ્યુંછે તે ઉપરાંત બીજું જુદું નાના પાંચ ચમચા દુધને માહે બરાબર મેળવીને રંગ વગરની સેાજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પછી ઘાસની મેળવણીને ગાળીયા પછી અંદર એ જામની મેળવણી મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ક્રીમ ભેળી છેલ્લે બધી મેળવણીમાં રંગ ભેળવી દેવેા, એને મારબલ જેવી કરવી નહી.

બ્લાંમાંશ ચેાખાના આટાનું.

સેાજું દુધ શેર ૦॥, ભીના ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા તેાળા ૫, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, ખાંડ નવટાંક.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી આટામાં જરા જરા કરીને બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ઘુંટી કઠણ થવા આવેને ઉતારી ઍસૅન્સ ભેળી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી પાણીમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

બ્લાંમાંશ તાપીયેાકાનું.

સેાજું દુધ શેર ૧, તાપીયેાકા રતલ ૦॥, સેાજી ખાંડ શેર ૦॥, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫ થી ૭.

તાપીયેાકાને ચું'ટી સેાજા ધેાઇ થંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી દુધ રેડી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘણું કઠણુ થાયને ખાંડ ભેળી તેનું પાણી બળી જાયને ઉતારી મેાલ્ડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરી બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું અથવા મેાલ્ડને આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પછી કાઢવું અને કેાઇપણ જાતની જામ યા મુરબ્બા સાથે ખાવું.

બ્લાંમાંશ ડચ.

સેાજું આઇસીનગ્લાસ તેાળા ૨ાા, સેાજી ખાંડ રતલ ાા, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, નાનાં એક લીંબુની છાલ, શૅરી વાઇન ૧ વાઇન ગ્લાસ.

તદન કલઇવાળી તપેલીમાં આઇસીનગ્લાસને એક પાશેર કકડતાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી લીંબુની છાલ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને અંદર એક કકરેા પડી આઇસીનગ્લાસ બધું બરાબર પીગળી જાયને ઉતારી છાલ કાઢી નાખવી. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી પતળી કરી તેમાં શૅરી તથા ખાંડ ભેળીને પછી એમાં પીગળાવેલું આઇસીનગ્લાસ નાખી પાછું ચાર પાંચ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી રંગ વગરની તારની જાદી ચાળણીમાં નાખી રૂપાંનેા યા લાકડાંનેા ચમચેા ફેરવીને બધું છાંડી કાઢયા પછી ચમચેા ધેાઇને થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ફેરવ્યા કરવેા. પછી નાનાં નાનાં મેાલ્ડમાં ભરી તેને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવુ. રશીયન આઇસીનગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ બારીક અને સેાજું હેાયછે.

બ્લાંમાંશ બે જાતનું.

સેાજું જૅલેતીન તેાળા ૨, સેાજું આઇસીનગ્લાસ તેાળેા ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ાા, જાદાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને નીતરેા કીધેલેા મીઠા સંત્રાનેા રસ નાના ચમચા ૬, સેાજી બદામની બીજ નવટાંક, શૅરી; બ્રૅંડી તથા વૅનીલા ઍસન્સ દરેક નાનેા ચમચેા ૧, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, સંત્રા તથા મેાસંબીની છાલના કટકા દરેક તેાળેા ાા, એળચીના દાંણા તેાળેા ા, જાયફળ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર), તાજાં ૧ ઇડાંની સફેદી, સેાજો ગેાલાબ ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને બારીક છુંદવું. એક તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં સવા શેર થંડાં પાણીમાં જેલતીનને એકથી દોઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બાર તોળા ખાંડ ભેળી એળચી, જાયફળ, તજના કટકા તથા બેઉ જાતની છાલના કટકા નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડી બધું પીગળી જાયને ઉતારવું અને ઈંડાંની સફેદીને સારીકાની દોહવીને માહે તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને બધું બળીને બે પાશેરની જરા ઉપર જેટલું રહેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને ભરી જોઈ બરાબર બે પાશેર થયલું હોયતો કાંઈ નહી પણ વધારે હોયતો પાછું જરા બાળીને બે પાશેર કીધા પછી ઉતારી સંત્રાનો રસ ભેળીને ફરી બીજા એવાંજ ઘટ કપડાંથી ગાળી કુકું થાયને માહે બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળી છ પાશેર પ્રવાહી સમાય તેટલાં એક મોલ્ડમાં રેડી થંડું થાયને મોલ્ડનું ઢાંકણ હોયતો તે અને નહી હોયતો ઍલ્યુમીનમની છાલકી રકાબીને ચટી ઢાંકવી. ત્યારબાદ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈને સોજા પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં તદનજ બારીક મૅસ જેવી પીસીને એક પાશેર દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર બદામમાં મેળવવું અને બાકીનાં બધાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પંદર મીનીટ આઈસીનગ્લાસને ભીનવી રાખ્યા બાદ અંદર દુધ સાથની બદામને બરાબર ભેળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકી હેઠે બદામ લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને મેળવણી સેજ ઘટ જેવી થાયને ઉતારી ભરી જોવું અને બરાબર ત્રણ પાશેર જેટલું કીધા પછી એક ઍનેમલ યા ઍલ્યુમીનમનાં બોલમાં રેડી જરા થંડું થાયને માહે બેઉ જાતનું ઍસૅન્સ ભેળવું. તે પછી ખાવાની એક કલાક આગમચ આઈસના નાના નાના ટુકડા કરી તે બે ભાગ જેટલાંમાં એક ભાગ જાડું નીમક ભેળી નાનાં બેઠાં તબ અથવા તેવીજ ઉભી કીનારીની તપેલીમાં એ ભરીને તેની વચમાં જેલતીનની મેળવણી ભરેલું મોલ્ડ મુકી તેનો બાફ બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ઉપર જાડું ગરમ યા સુતરઉ કપડું દાબ્વું. તેટલાં બીજા વાસણમાં આઈસના નાના ત્રણ ચાર કટકા છુટા છુટા મેલી તેમાં આઈસીનગ્લાસની મેળવણીવાળું વાસણ મુકવું. પણ એ મેળવણીને કઠણ કરવી નથી પણ ધાડા દુધપાક જેવી બધી એકસરખી કરવીછે તેટલામાટે વાસણમાં બોરડુપર મેળવણીની પોપડી

બંધાતી જાય તેમ તેને વારંવાર ચમચાથી ઉપાડીને કટકા રહે નહી તેમ બધી મેળવણીમાં ભેળીયા કરવી. તેટલાં જૅલેતીનવાળી મેળવણી કઠણ નહી પણ સપાટીપરથી સરખી બંધાયને તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણીને ઉંચે હાથે ધાર પડે તેમ નાખવી નહી. કારણ તેમ નાખતાં અંદર ખાડો પડીને તે હેઠેની મેળવણીમાં જશે. તેટલામાટે મોલ્ડમાં નીમકનું પાણી જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને બાહેર કાઢીને ઉઘાડવું અને તબમાં પાણી થયું હોય તે બધું કાઢી નાખી ઘટે તેટલું બીજું આઇસ તથા નીમક ભરવું અને મોલ્ડની મેળવણીની ઉપર આઇસીનગ્લાસની ઘાડી થયલી મેળવણીને મોટા ચમચા વડે હલકે હાથે બધી પાંથરીને રેડીને પછી ઢાંકણ યા ચટી રકાબી ઢાંકી ઘોલાય નહી તેમ સંભાળથી આઇસમાં પાછું મેલીને રકાબી યા ઢાંકણપર આઇસના કટકા મુકવા અને બધું બરાબર બંધાઇને કઠણ થાયને મોલ્ડને કાઢી નુછીને અંદર પાણી ભરાય નહી તેમ સંભાળીને ગરમ પાણીનાં વાસણમાં બોળીને તુર્તજ તેમાંથી કાઢી લેવું, તેથી મોલ્ડને વળગેલું અળગું થશે, પછી ઉલટાવીને અંદરથી આખું કાઢવું. રશ્યન આઇસીનગ્લાસ તથા C. &. E. Morton નું આઇસીનગ્લાસ સોજું અને ઘણું બારીક આવેછે. મોલ્ડ નહી હોયતો ઍલ્યુમીનમનાં અથવા આખાં ઍનેમલનાં બોલમાં બ્લાં-માંશ બનાવવું.

બ્લાંમાંશ બેથી વધુ રંગનું બનાવવાની રીત.

કોઇપણ જાતની બે રંગની મેળવણીનું બ્લાં-માંશ બનાવવું હોયતો ઉપર બ્લાં-માંશ બે જાતનું લખેલુંછે તે રીતથી મોલ્ડમાં ભરવું. બેથી વધારે રંગનું બનાવવું હોયતો એજ રીતે એકેકની ઉપર પડ રેડીને જમાવવું.

બ્લાંમાંશ સાગુચોખાનું.

બ્લાં-માંશ તાપીયોકાનુંછે તેજ રીતે પણ તાપીયોકાને બદલે તેટલાજ સોજા સાગુચોખા લઇ તેને ચુંટી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢીને દુધમાં બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બીજો બધો સામાન તેટલોજ લઇને તેમજ એનું બ્લાં-માંશ બનાવવું.

બ્લાંમાંશ સાધારણ.

બ્લાં-માંશ બે જાતનું છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબની આઇસીનગ્લાસની દુધની મેળવણી બનાવવી, પણ તેમાં લખ્યા મુજબની

જૅલતીનની સંત્રાના રસવાળી મેળવણી કરવી નહી પણ તેને બદલે આઐ ચોપડીમાં જૅલી ખરીયાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો સામાન લઇને તેજ રીતે અડધી જૅલી બનાવવી અને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ શૅરી તથા બ્રૅંડી પુરતો ભેળવો. પછી એ બ્લાં-માંશ બે જાતનાંમાંજ લખ્યા મુજબ પહેલે મોલ્ડમાં ખરીયાની જૅલી ભરી તેજ રીતે જમાવીને પછી તેમજ તેની ઉપર આઇસીનગ્લાસની મેળવણી રેડીને જમાવવી.

બ્લાંમાંશ સંત્રાની છાલમાં ભરેલું.

સફાઇવાળી છાલના પાકા સોજા સંત્રા ખપ મુજબ લેવા અને તે બધાંનાં ડીચકાં આગલથી સરખી ગોળ દોહડીયાં જેટલી છાલ પૅનનાઇફથી કાપવી અને એ કોતરેલો ગાળો ચીરઇ નહી જાય તેમ સંભાળથી અંદરની બધી ચીરને આંગળીથી ભાંજીને કાઢી નાખવી. ત્યારબાદ હેઠે લખેલી દુધની તથા વગર દુધની બે જુદી જુદી જાતની મેળવણી બનાવી થોડા સંત્રા એક મેળવણીથી અને થોડા બીજી મેળવણીથી ઉપર સુધી ભરવા અને ઉપરનો કોતરેલો ગાળો જણાય નહી તેમ દરેક ઉપર તેનીજ ઉપરની કાપી કાઢેલી છાલને એજ મેળવણીથી વળગાવી પાછા આખા સંત્રા જેવા કરવા અને પુરતાં આઇસના નાના કકડા સાથે નીમક ભેળી મોટી કથરોટ યા એવાંજ બીજાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને પેલા સંત્રાના ઉપરના કાપેલા ભાગ વાટે માહે નીમકનું પાણી ભરાય નહી તેમ બધાંનાં ડીચકાં ઉપર રાખી ગોઠવીને બેથી હઠી કલાક મુકી રાખ્યા બાદ બંધાયને ડીચકાં નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી ધારદાર છરી વડે ડીચકાં આગળથી સંત્રાને ઉભા બે ભાગમાં કાપવા. સંત્રાની એકજ છાલમાં બે જુદા જુદા રંગની મેળવણી ભરવી હોયતો હેઠે લખેલી એક જાતની મેળવણીથી પેહેલે અડધો સંત્રો ભરવો અને તે બંધાયા પછી બીજી જાતની મેળવણી થંડી થાયને તેની ઉપર નામીને આખો ભરવો અથવાતો બધી દુધનીજ મેળવણી બનાવી તેમાંની અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીમાં રંગ આઇસક્રીમનો મેળવી રંગીન બનાવીને એ બેઉ મેળવણીને એકેક સંત્રામાં અડધી ભરીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવા.

દુધની મેળવણીમાં બે શેર સોજાં દુધમાં પોણો શેર સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં સોજું આઇસીનગ્લાસ ૧ંચ તોળાને પંદર

મીનીટ ભીનવ્યા પછી પાશેર બદામની બીજને છોલી ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસીને તે બરાબર ભેળી હાથ રાખ્યા વગર ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને આઇસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારી ટુકું થાયને ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસેન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ ભેળીને પછી છાલમાં ભરવું. ગમેતો ઍસેન્સને બદલે રાજબરી, સ્ટ્રૉબરી, ગ્રીનગેજ અથવા ઍપ્રીકોટ જામ અડધા રતલમાં અડધો પાશેર દુધને ઘણું બરાબર મેળવી રંગ વગરની સોજી તારની નવી ચાળણીથી છાંડી કાઢી મેળવણી થંડી થાયને માહે એ ભેળવું. પણ જામ ભેળેલી મેળવણી તદનજ સફેદ રહેશે નહી.

વગર દુધની મેળવણી બનાવવા માટે આજે વીવીધ વાંનીમાં જેલી ખરીયાનીમાં દાડમના રંગની બનાવવા લખેલુંછે તેવી બનાવીને ભરવી અથવાતો પાંચ તોળા સોજા જૅલેતીનને એક શેર થંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી પોણો તોળો લઇ તેની મલમલનાં કપડાંમાં પોતળી બાંધીને તે તથા તજનો બે ઇંચ જેટલો કટકો માહે નાખી એક શેર સોજી ખાંડ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને ઉતારી એક ઇંડાંની સફેદીને ખુબતરેહ દોહવીને તે મેળવી પાછું ચુલે મેલી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢવો અને જરા બળેને ઉતારી મીઠા સંત્રાના રસને કપડાંથી ગાળીને તે નાના ૭ ચમચા નાખવા. પછી બધું જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટુકું થાયને સંત્રાની છાલમાં ભરવું.

બ્લાંમાંશ સીંગોડાંનું.

સુકાં સીંગોડાંને બારીક પાઉડર જેવાં છુંદી મલમલનાં કપડાંથી ચાળીને તે તોળા ૬, સોજું દુધ શેર ૧॥, ખાંડ શેર ૦।, બદામની બીજ નવટાંક, વૅનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

આજે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી ધોઇને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને સીંગોડાંના આટાનો જરાખી ગાંગડો થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને સેજ ઘટ થાયને બદામને બરાબર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ઉતારી

ઍસૅન્સ મેળવવુ અને સાદાં મોલ્ડને પાણીથી બરાબર ભીજવીને અથવા સોજ્જુ ઑલીવ ઑઇલ ઘણુંજ સેજ લગાડીને પછી તેમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમેતો ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ પણ નાખ્વું, તેમજ બદામને બદલે બદામનું ઍસૅન્સ બાર ટીપાં નાખ્વું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગેછે. એ ખ્લાં–માંશનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

બહલી.

ગાય અથવા ભેંસ બ્યાએ તેનું પહેલા ત્રણ દાહડાનુ દુધ જેને ચીક કહેછે તે બીજા કાંઇ ઉપ્યોગમાં આવતું નથી પણ તેની બહલી બનાવેછે. એ બહલી બનાવવા માટે પહેલા દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લેવો અને તેમાં સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ અડધો શેર અથવા એક સોજાં નાનાં નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો શેર દુધ કાઢીને તે ભેળી માહે ખાંડ અથવા સોજ્જે ગોળ જેતે એક ચીજ અડધો શેર પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બીજા દીવસનો ચીક હોયતો તે એક શેર લઇ તેમાં કોઇપણ દુધ નાખ્વું નહી અમથોજ ચીક લેવો અને તેમાં ખાંડ અથવા ગોળ દોઢ પાશેર નાખી ઉપર મુજબ ભેળી ગાળીને તૈયાર કરવું. ત્રીજા દીવસના ચીકને પણ બીજા દાહડાની કાનીજ બધું ભેળીને તૈયાર કરવો. પણ એમાં કશ ઓછો હોવાથી બીજા દાહડાના ચીકની કાની એની બહલી ઘણી કઠણ થતી નથી, સેજ નરમ પણ મજાહની થાયછે, તોપણ કઠણ જોઇતી હોયતો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક તાજાં ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી પતળું કરીને તે માહે ભેળવું. પણ ઉપલી ત્રણમાંની કોઇપણ મેળવણીને મુદલ ગરમ કરવી નહી, તદ્દનજ અમથી રાખ્વી અને એમાં ઘણો સોજ્જે ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ જરા નાખી ઘણો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું ખમણેલું જાયફળ સારીકાની અંદર ભેળવું. પછી એ થંડી મેળવણીને કલઇભરેલા મોટા છાલકા કાંસીયા અથવા નાની ઉંડી લંગડીમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કપડાંમાં બાંધીને તપેલાંપર તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલુંછે તે રીતે બાફવું અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ભુંજવું.

બહલીના કટલેસ.

ઉપર બહલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબના ત્રણ દીવસમાંથી ગમે તે એક દાહડાનો ચીક લેવો, પણ તે પહેલાં દાહડાનો હોયતો તેમાં

લખ્યા પ્રમાણે ચીકમાં નાળીયેરનું દુધ મેળવું નહી પણ ભેંસનું ય ગાયનું દુધ તેમાં લખ્યા જેટલા ચીકમાં તેટલુંજ મેળવું, તેમજ બીજા તથા ત્રીજા દાહડાનો ચીક પણ તેટલોજ લેવો અને એ ચીક જરા ખારો લાગે તેટલું તેમાં નીમક મેળવીને પછી કપડાંથી ગાળવો. પણ એ કોઇબી ચીકમાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ખાંડ, ગોળ, ગોલાબ તથા જાયફળ નાખવું નહી પણ તેમાં લખ્યા મુજબ ત્રીજા દાહડાના ચીકમાં જરૂર ઇંડું મેળવું. તેપછી બહુલીમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી બહુલીમાં લખ્યા મુજબ એને બાફવા મેલી બરાબર ઘણી કઠણ બંધાયને ઉતારી તદન થંડી થાયને એ બહુલી જલદી ભાગી જાય તેવી હોયછે તેટલામાટે ભાગે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી ઉલટાવીને આખી કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે અને તીખું પસંદ હોયતો ત્રણ લઇ એ બધાંને પીવું અને તેમાં ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પાતા ઉપર પીસી માહે ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક મેળવું પછી બહુલી ભાગી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેના અડધી ઇંચ જાદા ખપ જોગા સરખા કટલેસ કાપીને તેનાં બેઉ પડ તથા બોરડુની ઉપર પીસેલો મસાલો સરખો પુરતો ચોપડી પાતળા અથવા પાતીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો પાંથરી તેની ઉપર એકેક કટલેસ મુકી ઉપર પણ ક્રીમ યા રવો પુરતો નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હથેલી વડે હલવે હલવે દાબીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર પુરતું વળગાવવું. પછી મોટી કઢાઇ અથવા ઉંડા પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ખપ જોગાં ઇંડાં ભાંજી તેમાં જરા નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તૈયાર કરવાં, તેટલાં કઢાઇ યા પેણામાંનું ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે એકેક કટલેસને ઇંડાંમાં મુકી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે ફેરવી બેઉ પડ ઘણું પુરતું ઇંડું લગાડીને તવાથા વડેજ ઉંચકીને કકડેલાં ઘીમાં મેલી એ રીતે ઇંડું લગાડેલા કટલેસ કઢાઇ યા પેણામાં સમાય તેટલા પાસે પાસે મુકવા અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું કકરૂં થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ પણ એમજ તળાયને કટલેસ કાઢવા.

બાટલીમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીસ.

મજાહના ભરેલા મોટા પણ તદન કુમળા ગ્રીનપીસના દાંણાને મોટાં મોઢાંની તદનજ કોરડી બાટલીઓમાં પહેલે ઉપર સુધી ભરીને પછી

બાટલીને હલાવવી, તેથી બધા ગ્રીનપીસ હેઠે એકઠા થશે. તે પછી બધી બાટલીઓને ચપટ બુચ મારીને ઉપર ડુક્રા બાંધી લેવા અને બધી બાટલીઓ એકેક સાથે અથડે નહી માટે દરેકને છેક હેઠેના ભાગપર નાની ઉધણુ હોય તેમ સુકાં ઘાસને બાંધી લઇને પછી એક મોટાં ઉંડ તપેલાંમાં બધી પાશે પાશે ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડીને ચુલાપર બળતે મુકી બે કલાક સુધી પાણીને ખુબ કકડવા દેવું. ત્યારબાદ ઉતારીને તપેલાંમાંનું પાણી તદનજ થડું થાય પછી માહેથી બાટલીઓને કાઢીને ડુક્રા છોડી નાખી બુચપર લાખ લગાડીને પેક કરવું.

બાટલીમાં ભરી રાખેલી કરંટ દરાખ.

તાજી દરાખ લેવી નહી, કારણ તે રહી શકશે નહી, માટે વેળાની ઉપરજ સુકાઈ ગયલી કાળી કરંટ દરાખને તોડીને એકઠી કરી ડીચક કાઢીને સાફ કીધા પછી તદનજ કોરડી પોહળાં મોઢાંની બાટલીઓમં ભરીને અંદર સોજું થંડું પાણી રેડવું. પછી ડુક્રાને પાણીમાં ભીનવીને બાટલીઓની ઉપર સેજ ટાઇટ બાંધી લઈ બાટલીની આસપાસ સુકુ ઘાસ વીટાળી એકેક સાથે અથડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટ ઉંડાં તપેલાંમાં ગોઠવીને મુકવી અને બાટલીઓની ડોક ખાલી રહે તેટલ અધુરૂં પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માંડે કે તુર્તજ તપેલાંને ઉતારી પાડી તદનજ થંડું થાયે માહેથી બાટલીઓને કાઢી લુછીને દરેકની ઉપર મજબુત કાગજ વી ળવું અને બાટલીન ઘેરાવા જેટલા ગોળ ખાંચા કોતરેલાં પાટીયાંમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રહે અને એકેક સાથે અથડે નહી તેમ ગોઠ ને સુકી જગ્યામાં રાખવી ટાર્ટમાં અથવા ટાર્ટલેટમાં ભરવા બીજું કંઈ હોય નહી ત્યારે એ દરાખને શીરો પાઇને ભરવી અથવા બીજા કાંઇ ઉપયોગમાં લેવી. એ દરાખ વર્સો સુધી રહી શકેછે.

બાફીને તળેલા પટેટા.

અમથા ખાવા માટે અથવા ખારી પ ાવેલી મરઘી અથવા ગોસ્તમાં નાખવા સારૂં પટેટાના કટકા તળવા હોયત. સારી જાતના એક શેર પટેટાને સોજા ધોઇ છાલ સાથેજ એક તપેલાંમાં પુર ાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર છાલ નીકરે તેવા બફાયને

ઉતારી પાડી પાણીમાંથી કાઢી છરીથી નહી પણ હાથથી છાલને છોલવી અને પટેટા થંડા થાયને અકેક પટેટાના ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અને નાના જોઇયેતેા એ અકેક કટકાના આડા બબે કટકા કાપી ધોઇને કોરડા કરવા. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને એક નાના ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી રાખવું. પછી કઢાઇ અથવા તપેલીમાં આસરે એક શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે મુકવું અને બરાબર કકડી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને માહે પટેટાના કટકા નાખી બળતું ધીમું રાખી અવારનવાર આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરવા અને મજાહના કકરા પણ સફેદજ હોય ત્યારે અંદર ફરતું નીમકનું પાણી રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળેને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લેવા. રોસ્ત મરઘી, બટક, કીડના કટકા અથવા ગોસ્તમાં નાખવા માટે પણ ઉપર મુજબજ આપ્યા પટેટાને છાલ સાથે બાફીને પછી હાથથી છાલ છોલી ઉપલીજ રીતે પણ એ પટેટાને મજાહના લાલ તળવા અને જેખી રોસ્ત કીધેલાંમાં નાખવા હોયતે અડધું ચરે પછી અંદર એ પટેટા નાખીને બધું સાથે બરાબર ચેરવવું.

બાફેલા કાંદા.

દસ બાર સફેદ વચલા કાંદા લેવા અને તેનાં મુડાં તથા ડીચકાં કાપી છોલીને પાણીમાં નરમ બાફી માખણ અથવા ક્રીમ તથા જરા નીમક સાથે ખાવા.

બાફેલા ગ્રીનપીસ.

બળતા ચુલામાંની લાકડાંની નીચેની સોજી રાખને ચાળીને તે એક નાનેા ચમચેા (દૅજર્ટસ્પુન) ઉપસેલેા ભરેલેા લેવી અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ભેળીને થેાડીવાર રાખ્યા પછી બધી રાખ હેઠે ઠરી જઈ ઉપર તદન નીતરૂં પાણી આવે તેને જાદાં કપડાંથી એક સોજી તપેલીમાં ગાળી કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક પીગળાવવું અને ગ્રીનપીસના કુમળા લીલા રંગના પણ મેાટા અડધેા શેર દાંણાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને દાંણા નરમ થાય પછી તે ચીમરાય તેની આગમચ ઉતારી પાડી ચાળણી યા બેાયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને કાઢીને અમથા અથવા માખણ સાથે ગરમ ગરમ ખાવા અથવા

ઘીપર પકાવેલી ખારી મરઘી, ચૉપ ગોસ્ત અથવા એવીના કટલેસની ઉપર નાખ્વા. રાખનાં પાણીથી ગ્રીનપીસનો રંગ મજાહનો તેજદાર લીલો થાયછે તેજ પ્રમાણે રાખને બદલે એક શેર પાણીમાં કારબોનેટ ઑવ સોદા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખ્યાથી પણ થાયછે. વધારે દાંણા બાફ્વા હોયતો તે હીસાબે સોદાનું યા રાખનું ઉપર લખ્યા મુજબનું પાણી વધારે કરવુ.

બાફેલા નોલકોલ.

કુમળા નોલકોલને છોલી એક ઉંડી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તેની ઉપર ચાર પાંચ આંગળ આવે તેટલું થંડું પાણી રેડી માહે થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી નરમ થાયને માહેથી કાઢી જરા નીમક મરી અને ગમેતો થોડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઈ સાથે ખાવા.

બાફેલા ડબલબીન.

એક શેર સોજા ડબલબીનને પુરતાં કકડતાં પાણીમાં નીમક સાથે ઉઘાડી તપેલીમાં ચુલે મુકી નરમ થાયને કાઢી છોલીને સૉસ સૅલરીના સાથે ખાવા.

બાફેલા પટેટા.

સારી જાતના સોજા મોટા બે શેર પટેટાને છોલવા અને સાધારણ ખારા પસંદ હોયતો એક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો અને જરા વધારે ખારા જોઇયેતો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નીમકને બે શેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પટેટા મેલી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને પટેટા નરમ થાયને માહે પાણી હોયતે બધું બરાબર કાઢી નાખીને પછી તપેલીની હેઠે તથા ઢાંકણ ઉપર જરા ઇંગાર મુકી પટેટા ડાજે નહી પણ સુકા થાયને કાઢી દલેલાં મરી સાથે ખાવા.

બાફેલા બીટરૂટ.

શીયાળાની રૂતુના બીટરૂટ હોયતો તેને આખી રાત થંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા, પણ બીજી રૂતુના હોયતો તેને બીનવવા નહી. પછી એક પોહોળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તે ડુબે તે ઉપરાંત વધુ થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને બીટરૂટની ઉપરની છાલને

તપાસી જોવી અને તે નીકળી આવે ત્યારે બરાબર બફાયલા જાણી પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીમાં ભીનવીને હાથ વડે છાલ ઘસીને કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તેની ઘણી બારીક વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તેની ઉપર જરા સરકો, નીમક તથા દલેલાં મરી નાખીને ખાવા. બાફેલાં અથવા કોલ્ડ ગોસ્ત સાથે ખાવા હોયતો સરકામાં જરા માખણ, નીમક તથા મરી નાખી ચુલે ગરમ કરીને તે કાપેલા બીટરૂટ ઉપર રેડવું. મીઠા પસંદ હોયતો કાપેલી કાતરીઓની ઉપર જરા સરકો રેડી પુરતી ખાંડ નાખી ભેળીને બે ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી ખાવા. મોટા બીટરૂટ હોયતો તેને કાપીને બાફવા નહી પણ મોટી પોહોળી તપેલીમાં આખાજ બાફવા, કારણ કાપ્યાથી બધો રંગ પાણીમાં ઓગળી જશે.

બાફેલા ભીંડા.

બાફેલા ગ્રીનપીજમાં લખ્યા મુજબ રાખ નાખીને યા કારબોનેટ ઓવ સોદા નાખીને પાંણી કરી માહે નીમક પીગળાવીને પછી સોજા કુમળા આખા ભીંડાને સોજા ધોઈ માહે નાખીને નરમ બાફવા.

બાફેલા સલગમ.

મોટા કુમળા છ સલગમને છોલી કકડા કાપવા અને એક ઉંડી તપેલીમાં બે શેર થંડાં પાણીમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરી નીમક ભેળી સલગમના કકડાને માહે નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવા અને તદન નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી મસળી નાખી માહે મોટા બે ચમચા ક્રીમ અથવા એટલુંજ દુધ, ત્રણ તોળા કઠણ માખણ તથા છુંદેલાં ઉજળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને સારીકાની ભેળી બે ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારયા પછી બાફેલાં ગોસ્ત સાથે ખાવા.

બાફેલી કેબેજ.

મોટી સોજી એક કેબેજની ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢીને પછી તેના બે કકડા કાપી થંડાં પાણીમાં એક કલાક બોળી રાખ્યા પછી માહેથી કાઢી કોરડી થાયને એક પોહોળા કલઈવાળા પાટીયામાં બે શેર કકડતાં પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા બે નાના ચમચા નીમક તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા બેજ ચમટી ભેળી તેમાં કેબેજને

ફુબાડી તપેલીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડી મુકવી અને બરાબર નરમ થાયને ચાળણી યા બેાયાંમાં કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને દલેલાં મરી તથા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી કેાળમી.

તાજી કેાળમીને સમારી કેાટળાં કાઢી માહે કાળી દેારા જેવી નેસ હેાયછે તે કાઢી એક રતલ લઈને તેને ચેાખાનેા આટેા લગાડી સેાજી ધેાવી અને એક કલઈભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણીમાં બે મુઠી ભરી નીમક ભેળી ચુલે મુકી માહે કકરેા પડેને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી અંદર કેાળમી નાખવી અને કેાળમી બફાઈને ઉપર તરી આવેને ચાળણીમાં પાણી સાથેજ નાખી કેારડી થાયને જરા નીમક છાંટી થંડી પડે ત્યાંસુધી સેાજા ધેાતાં સફેદ કપડાંમાં વીટાળી રાખ્યા પછી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇ, સરકેા અથવા વેલાતી સૅાસ સાથે ખાવી.

બાફેલી કૅાલીફલાવર.

એક મેાટાં ફુલની નક્કર કૅાલીફલાવરનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખવાં અને એક કલઈવાળી ઉંડી તપેલીમાં ત્રણ શેર પાણીમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ભરીને નીમક પીગળાવી કૅાલીફલાવરનેા ડાંડેા ઉપર અને ફુલવાળેા ભાગ હેઠે રહે તેમ તેમાં કૅાલીફલાવરને એક કલાક બેાળી રાખવી, જેથી માહે ઝીણાં જીવજંતુ હશે તે નાશ પામશે. પછી માહેથી કાઢીને ચાળણીમાં મુકી કેારડી થાયને કકડતાં પાણીનાં ઉંડાં ઉઘાડાં તપેલાંમાં કૅાલીફલાવર મુકી બળતે રાખી નરમ થાયને કાઢી અમથી અથવા માખણ સાથે ખાવી.

બાફેલી ચેાળીની સીંગ.

મજાહના મેાટા પણ કુમળા લીલા દાંણા ભરેલી તાજી ચેાળીની સીંગ લેવી અને તેને બાફેલા ગ્રીનપીસની કાની બાફી પાણીમાંથી કાઢી છેાલીને થેાડી ચઢાવેલી વેલાતી રાઇ તથા દલેલાં મરી સાથે ખાવું.

બાફેલા ફ્રેંચબીન.

કુમળી તાજી થેાડી ફ્રેંચબીન લેવી અને તેને આખી રાખવી અથવા વાખ કાઢીને ઘણી બારીક સેવ જેવી કાપી સેાજી ધેાઇને બાફેલા

ગ્રીનપીસમાં લખ્યા મુજબ રાખનું યા સોદાનું પાણી કરી તેમાં નીમક પીગળાવ્યા પછી ફ્રૅંચબીન નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી નરમ બફાયને ચાળણી યા બેાયાંમાં ઓસાવી કાઢવી.

બાફેલી મરઘી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક નાની કુમળી મરઘીને સમારી પેટ ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી સાેજી કરીને બરાબર ધાેવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં અડધાે શેર દુધ રેડી તેમાં મરઘીને એક કલાક બાેળી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર થાેડાે આટાે ચાેપડી સાેજાં ધાેતાં સફેદ કપડાંમાં બાંધીને પછી બીજી સાફ તપેલીમાં અમથું પાણી તથા દાેઢ તાેળાે નીમક નાખીને તેમાં બાંધેલી મરઘી મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકી ઘટે તાે ઢાંકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવુ અને મરઘી નરમ થાયને માહેથી કાઢીને સૉસ સૅલરીના સાથે ખાવી. બીજી રીતે બાફવી હાેયતાે ઉપર મુજબની સમારેલી આખી મરઘીને ધાેઇને દાેઢ શેર સાેજાં દુધને સાફ તપેલીમાં એક કકરાે પાડીને તેમાં નીમક અડધાે તાેળાે નાખી માહે મરઘી મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી ઘટે તાે ઉપર પાણી આપવું પણ તે માહે રેડવું નહી અને નરમ ચરેને એ પણ સૉસ સૅલરીના સાથે ખાવી.

સાધારણ રીતે બાફેલી મરઘી બનાવવી હાેયતાે એક સાેજાં ભરેલાં હાફ ફાઉલને ઉપર મુજબ સમારી કટકા કાપી ધાેઇને એક સાેજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ પાશેર પાણી તથા સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવી અને પાણી સુકાવા આવે પણ મરઘી નરમ થઇ નહી હાેયતાે ઢાંકણુપર જરા જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને મરઘી ચરીને તદન નરમ થાય અને એક કપ જેટલાે સુપ રહેને ઉતારવું.

બાફેલી સફેદી.

ઇડાંની સફેદી બાફવી હાેયતાે એક ઇડાંની સફેદી માટે બારીક છુંદેલી ખાંડ સપાટ ભરેલાે એક નાનાે ચમચાે (ડેજર્ટસ્પુન) તથા પંદર ટીપાં વૅનીલા ઍસૅન્સમાં બે ટીપાં ગાેલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી જેટલાં

ઇડાંની સફેદી હોય તેને સારૂં આગ્મે હીસાબે બધું જુદું જુદું તૈયાર કરવું અને સફેદીને કફ ચઢાવવા આગમચ તે જેટલી હોય તે પ્રમાણે નાનો યા મોટો કલઇભરેલો પાટીયો પાણીથી અડધો ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને તેને ચુલે બળતે મુકવો અને તેમાં કકરો પડવા માંડે ત્યારે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં "ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો" એવાં મથાળાં હેઠલ છાપેલુંછે તે રીતથી જેટલી સફેદી હોય તેને ઘણો કઠણ કફ ચઢાવ્યા પછી તેમાં રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં ભેળીને આપણી મરજી મુજબ સફેદી ઘેરી ખુલ્લી ગમે તેવી કીધા પછી તેમાં ખાંડ તથા એંસેન્સ મેળવીને જરાવાર પાછો કફ ચઢાવ્યા બાદ તેનો ઉંચો નહી પણ ચપટો જેવો સફાઇથી ઢગળો કરવો. તેટલા વખતમાં તપેલીમાંનાં પાણીમાં ખુબતરેહ કકરા પડીને માહે તે ઉછળશે તેમાં છરી વડેજ સફેદીને સેરવી દઇને તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. દોઢ બે મીનીટ થાયને ઉઘાડીને જોવું અને સફેદી બંધાઇ ખીલી જઇને સપાટીપરથી કઠણ થઇ હોયતો તુર્તજ સોજા ઝારા અથવા આંધરાંની મોટી ચમચથી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી કાઢીને મોટી રકાબીમાં મુકી માહે પાણી હોય તે નીકળી જવા માટે રકાબીને જરા ઢળતી મેલી પાણી નીકળે તે કાઢી નાખ્વું અને થંડી થાયને કોઇબી મીઠાઇની ઉપર એ સફેદીને પાંથરવા યા ઢગળો મુકવા લખેલું હોય તે પ્રમાણે તેપર મેલીને છરી વડે સફાઈ કરવી, તેમજ થોડી રંગીન પણ બનાવીને સફેદ સફેદી મુક્યા પછી તેની ઉપર છુટાં છુટાં સોપારીનાં અડધાં ફાડચાં જેટલાં રંગીન ટીપકાં સફાઇથી મુકેલાં શોભેછે. પણ સફેદીને અગાઉથી બાંધી રાખ્યાથી બીગડી જાયછે માટે મુકવા જોઇયે ત્યારેજ તુર્તે બનાવવી.

બાફેલું ઉંબરીયું.

દાંણા ભરેલી સોજી સુરતી વાલપાપડી શેર ૧ાા, બીયાં વગરનાં નાનાં કુમળાં વેંગણાં; સારી જાતના વચલાં કદના પટેટા; સોજો રતાળુ કંદ તથા શકરકંદ દરેક રતલ ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચ્યાં ૨ થી ૩, નીમક તોળો ૧ાા, ચુંટેલો અજમો તોળો ૦ાાા, ધાંણા જીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦ાા, લસણના મોટા કડા ૩, લીલું લસણ નાની ઝુડી ૧, સોજું મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચ્યાંને ધોઇ કોરડું કરી જાડું છુંદવું યા પીસ્વું. લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને

જાડું કાપવું. લસણુના કડાને સોજા ધોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગલથી વળગેલાં રાખી થંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પાપડી તથા પટેટાને છોલ્યા વગર આખાજ ધોવા. રતાળુ કંદને છાલ સાથેજ સોજો ધોઈ ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. કારણ આખો ચરતો નથી. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ ધોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઇ કોથમીર, મરચાં હળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભેળી એ મસાલામાંથી ચોથા ભાગ જેટલાને વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાબી દેવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા મસાલામાં લીલું લસણ, અજમો, બાકીનું નીમક તથા તેલ ભેળવી તેમાં બધી તરકારીને હાથ વડે સારીકાની સંડોવીને એક કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું ભરી તેમાં બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી જરા વખત ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ઇંગારે મુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને કાંથાપરથી ઉંચકીને અંદરનું હલાવવું અને ઉંબરીયું ચરીયું નહી હોયને પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર જરા પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને માહે રેડી બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાઇ સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાંણાની પાપડીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું ઉંબરીયું પણ થાયછે. એ ઉંબરીયું મજાહનું લાગેછે.

બાફેલું ગોસ્ત.

નરનાં સોજાં ઘણાં કુમળાં ગોસ્તની આખી રાનનો એક ત્રણ રતલનો કટકો લેવો અને તેને સાફ કરી ગરમ પાણીથી એક વખત સોજું ધોઇ વચમાંની ગુરના સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકીને ત્યાંથી મરડીને વાળી બેવડું કરીને સોજી દોરીથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એ કટકો રહે તેટલા એક કલઇભરેલા પાટીયામાં મુકીને એ ડુબે તે ઉપરાંત થંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે કકરા પડેને બળતું ધીમું કરવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડયા કરવું. પછી ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘણો સેજ સુપ રહેને ઉતારવું. માદીનું ગોસ્ત હમેશ ચરતું નથી માટે નરનું ગોસ્ત લેવું.

બાફેલો રતાળુ કંદ.

ખપ મુજબના સોજા રતાળુ કંદના આખા કટકાને છાલ સુધાંજ સોજો ધોઇ ઉંડી તપેલીમાં મુકી એ ડુબતાં ઉપર આવે તેટલું પુરતું પાણી રેડી થોડું નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને કંદ બરાબર નરમ થાયને કાઢી છોલીને દલેલી રાઇ, સરકો, દલેલાં મરી તથા ઘટેતો જરા નીમક પણ લઇને તેની સાથે ખાવો.

બાફેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો શકરકંદ લેવો અને ઉપર રતાળુ કંદ બાફવા લખેલોછે તે પ્રમાણે બાફીને તેમજ ખાવો.

બાફેલાં ગાજર.

ગાજર કુમળા હોયતો આખાંજ રાખીને સોજાં ધોવાં. પણ મોટાં હોયતો છાલ છોલી ઉભાં કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને સ્લાઇસ કાપવી. કુમળાંને બાફવા માટે તે ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં જરા નીમક સાથે નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને સોજાં કપડાંથી ઘસીને લુછવાં. મોટા ગાજરની સ્લાઇસને પણ ફુકાં પાણીમાં નીમક નાખીને બાફવા મુકવી અને જરા વારમાં તે નરમ થાયને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢી બરાબર કોરડાં કરવા અને નાનાં હોયતો તેને પણ છાલ છોલીને એમજ સ્લાઇસ કાપવી અને માખણ, નીમક તથા દલેલાં મરી સાથે એ ગાજર ખાવાં.

બાર્લી વૉટર.

પાંચ તોળા પર્લબાર્લીને સોજી ધોઇ એક સોજી તપેલીમાં એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે બળતે મુકવું અને ગરમ થાયને ઉતારી પાણી કાઢી નાખીને બીજું સોજું કકડતું પાણી બે શેર રેડી પાછું ચુલે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી કપડાંમાંથી બધું પાણી ગાળી લઇ માં હદી તોળા સોજી ખાંડ ભેળવી. એ પાણી સીક માણસને પાયછે માટે ડૉકટરનો હુકમ હોયતો ટેસ્ટ માટે ખાટાં લીંબુના રસનાં થોડાં ટીપાં પાતી વખત માહે નાખવાં. બીજી રીતે બાર્લી વૉટર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા જેટલીજ બાર્લી તથા ખાંડમાં સવા શેર કકડતું પાણી નાખીને નવ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળીને વાપરવું.

બાર્લી વૉટર બાર્લીના આટાનું.

Robinson's Patent Barley સવા તોળામાં અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી બીજું કકડા પડતું એક શેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી માહે તે ભેળવું, બધું એકદમ નાખવું નહી, તેથી ગાંગડા વળશે. પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પાચ મીનીટે ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી સીક માણસને આપવું. ડૉકટરની રજા હોયતો ટેસ્ટ માટે માહે થોડાં ટીપાં ખાટાં લીંબુના રસના નાખવાં.

બાર્લીશુગર, ડ્રૉપ્સ તથા મીઠાઇની બદામ.

શીરો બનાવવાની રીતમાં બાર્લીશુગર માટે શીરો બનાવવા આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં લખેલુંછે તે પ્રમાણે ઘણી સોજી પહેલાં નંબરની ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડનો શીરો બનાવીને ઉતારી તેમાં લીંબુનુ ઍસૅન્સ એક ચમચી ભેળવું અને સાફ મારબલના પથર ઉપર જરા માખણ લગાડી તેની ઉપર એ શીરો રેડી દઇ ગરમ હોય તેટલાંજ તેની લાંબી લાંબી ચીપ કાપી પથરપરથી છરી વડે ઉપાડીને તેને વળ દઇ લાંબી લાંબી બાર્લીશુગર કરવી. ડ્રૉપ્સ બનાવવા હોયતો લીંબુનું અથવા બીજું કોઇપણ જાતનું ઍસૅન્સ ઉપર મુજબના શીરામાં ભેળીને તેની બધી સરખી ગોળ ઝીણી દડીઓ બનાવવી. મોગલ મીઠાઇવાળા બદામની મીઠાઇ બનાવેછે તેને માટે પણ બાર્લીશુગરની કાંની શીરો બનાવી લીંબુનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી તેજ રીતે રેડીને પછી તેની દોઢ ઇંચ જેટલી પોહોળી ચીપ કાપીને તેના તેટલાજ બધા સમચોરસ કકડા કાતર વડે કાપી તેમાં છોલેલી બદામનું અકેક ફાડચું મુકી બેવડું વાળીને દાબવું.

બાલસાંઉ.

કોળમીના સોજા સુકા છોલા રતલ ૦।।।, સોજુ઼ં ઘી શેર ૧, આદુ રતલ ૦।, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦।, સોજી મરચાંની ભુકી તોળા ૪, લસણના વચલા કડા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ઘણો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક રેસો કાપી જરા સરકામાં ધોવો. કોડીનાં સોજાં વાસણમાં આમલીને પોણી બાટલી સરકા સાથે

ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ઠોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. છોલાને થોડા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખી સરકામાંથી કાઢીને ઢીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા. પછી પોણો શેર ઘી સાથે એ બધો સામાન તથા નીમકને ભેળીને સાંકડાં મોઢાંની બરણીમાં ભરી બાકી રહેલું એક પાશેર ઘી ઉપરથી મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છોલાને બદલે સુકા કુટાનું અથવા કોળમીનાં ઇંડાંમાંથી તુર્તનીજ નીકળેલી જેનો કશો આકાર પણ થયલો નહી હોય તેવી ઘણીજ બારીક કોળમી જેને કોળમ કહેછે તેનું બાલસાંઉ પણ એજ રીતે બનાવવું. પણ કોળમને ધોઇ બરાબર સોજી કરી તડકે તદન કોરડી કરીને પછી બનાવવું. પોહોળાં મોઢાંની જુદી જુદી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને રાજમથી પેંક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહેશે. બરણીમાં ભરેલું હોય તેમાંથી ખપ પડે ત્યારે ઉપરનું ઘી સોજા વાસણમાં કાઢીને પછી અંદરનું બાલસાંઉ સોજા ચમચા વડે કાઢી પેલું કાઢેલું ઘી પાછું ઉપર મુકવું અને બાલસાઉ તળીને ખાવું. કોલમમાં જરા વધારે નીમક નાખવું. એ મજાહનું લાગેછે.

બાલસાંઉ રજું.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી મોઠી કોળમી રતલ રા, કાંદા તથા સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક શેર ૧, ઘણા બારીક છુંદેલા ધાંણા; ભેળ વગરની દલેલી હળદ; સોજાં લીલાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૫, આદુ શેર ૦।, લસણ તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક તોળા ૩, લીંબુના ઝાડનાં પાદડાં ૨૫, લીંબુ ૬ ની છાલ, સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કાંદા તથા લસણને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. લીંબુની છાલ તથા પાદડાંને પણ સાફ કરી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. આદુને છોલી પાંચ તોળાને છુંદવું અને બાકીનાંની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપવી. લીલાં મરચાંને ધોઇ નુછીને સાફ કરવાં. કોળમીને ધોવી નહી પણ સાફ કરી ઢીમડા ઉપર બારીક છુંદીને તેમાં નીમક મેળવીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યારબાદ બધા સામાનને ભેળી એક બાટલી તેલમાં અધેકચરૂં તળી થંડું થાયને બરણીમા ભરી બીજાં તેલને કકડાવી ને થંડું થાયને બરણીમાં ભરેલાં બાલસાંઉની ઉપર ચાર આંગળ

જેટલું રેડવું અને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. ખપ પડે ત્યારે કાઢીને ધી અથવા તેલમાં તળીને ખાવું. પહેલાં બાલસાંઉમાં લખ્યા પ્રમાણે પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓ જરા અધુરી ભરી ઉપર તેલ રેડી તેજ પ્રમાણે બુચ મારીને પૅક કીધેલું બાલસાંઉ સોજું રહી શકશે.

બાલસાંઉ ૩ જું.

તાજી મોટી કોળમી ૧૦૦, કાંદા શેર ૦ાા, વાટેલું નીમક તથા આદુ દરેક તોળા ૫, લીંબુ ૨ નો રસ તથા ચારની છાલ, લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક તોળો ૧ા, સોજું ધી તથા સોજો સરકો ખપ મુજબ.

કોળમીને બાફી કોટળાં કાઢી તદન કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસવી. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલી એ, લીંબુની છાલ તથા મરચાંને બારીક પીસવું. પછી બધા સામાનને કોળમી સાથે ભેળી એ બધું તળાય તેટલાં ધીમાં કલઇભરેલાં વાસણમાં ધીમે બળતે મુકી કોળમી ડાજે નહી અને કાંદા નરમ થઇ બાલસાંઉ સુકું થાય ત્યાંસુધી સંભાળથી તળી થંડું પડેને બરણીમાં ભરી લાંબા દાહડા રાખવું હોયતો ઉપર થોડાં ઑરેંજના પાદડાં મુકીને પછી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર ચામડું બાંધી લેવું.

બાસુદી.

બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી ત્રણુડે મળી શેર ૦ા ને છોલી બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપવી અને એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક વાલ પાંચને છુંદવું. ત્યારબાદ સોજાં તાજાં બે શેર દુધને સાફ કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ધુંટયા કરવું અને તેમાંનું અડધું બળી જાયને ઉતારી થંડું પડેને તેમાં સોજી અડધો શેર મેદા ખાંડ તથા ઉપલો બધો સામાન ભેળીને પીવી.

બીસ્કીટ આઇસીંગ.

પફપેસ્ટ પાછનામાં માખ્ખણનો બનાવવા લખેલું છે તેવો પણુ ૦ા ઇંચ જાડો બનાવી તેની દોઢ ઇંચ વ્યાસનાં પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે બધી ગોળ બીસ્કીટ કાપીને પછી તેની વચોવચમાંથી અડધી ઇંચ જેટલા સરખા ગોળ ગાળા કાપી કાઢીને બધી રીંગ જેવું કરી તેની ઉપર ઇડાંની સફેદીને

દોહવીને તે લગાડી તેની ઉપર ચાળણીથી દળેલી ખાંડ છાંટી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં બધી રીંગને સેજ છેટે ગોઠવીને મુકી ધીમી ભઠીમાં ફીકી લાલ ભુંજવી. પછી આગ્એ ચોપડીમાં આઇસીંગ ખાંડનીછે તે બનાવીને ઉપર ચોપડી તે બંધાવા માટે થંડી ભઠીમાં મુકી બંધાયને કાઢી તેની ઉપર તેજદાર રંગની લાલ જૅલીનાં છુટાં છુટાં ટીપકાં મુકવાં. પફપેસ્ટ પાઇનાને બદલે ગમેતો પફપેસ્ટ ટાર્ટનો બનાવી તેની ઉપલી રીતે રીંગ બનાવીને એજ રીતે તૈયાર કરવી.

બીસ્કીટ આરારૂટની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૧ા, દળેલી ખાંડ તથા સોઝે આરારૂટ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇંડા ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટો ડાઝે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખણને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરીને માહે ભેળી તેમાં એકેક પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી સારીકાની ગુંદીને પાટીયાં ઉપર જરા સાટો છાંટી તેની ઉપર એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી પતળી કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ ઓટમીલ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭ાા, ભરડેલાં ઓટમીલ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૭ાા, તાજું ઇંડું ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લગાડવાનું માખણ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાઝે નહી તેમ સેકીને કોરડો કરી તેમાં સોદા તથા ઓટમીલ ભેળી માખણને તાવીને માહે તેને સારીકાની મેળવી ઇડાંને ભાંજી તેમાં એક નાનો ચમચો પાણી રેડી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે ખપતું ભેળીને આટો બાંધવો. પછી પાટીયાં ઉપર સાટો છાંટી વેળણને પણ સાટો લગાડી ઘણુંજ પતળું વણી ઘણી બારીક કીનારીનાં તંબ્લરની કીનારીને પણ આટો લગાડી તે વડે ગોળ બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને બીજું માખણ લગાડી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠીમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ કરાકરી.

બીસ્કીટ બટર નવસાર્ગીનીમાં લખ્યા મુજબ આટાની મેળવણી અથવા બીસ્કીટ બટરમાં લખ્યા પ્રમાણેની મેળવણી તૈયાર કરી ફીંગર બીસ્કીટ જેટલો જાડો અને આસરે આઠેક ઇંચ લાંબો સફાઇદાર ગોળ વીંટો હથેલીથી પાટીયાં ઉપર વણીને તેના બેઉ છેડાને પાણી લગાડીને બેમાલુમ અકેક સાથે જોડી લઇ તેનાં ગોળ વળાં, ડાયમંડ, કેક અથવા ઇંગ્રેજી આથના આંકડાની કાંની યા એવાજ બીજા કોઇપણ આકારની કરાકરી બનાવી એજ બેઉ બટર બીસ્કીટમાં લખ્યા મુજબ રાખ્યા પછી તેજ રીતે ભુંજવી. પણ એ પતળી હોવાથી જલદી ભુંજાશે.

બીસ્કીટ કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ ફુડની.

કાર્નરીક્સ ફુડ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, સોજ્જું માખણ ખપ મુજબ.

ખાંડને ફુડ સાથે ભેળી તેમાં હદી તોળા માખણ મેળવી જરા થંડાં પાણીથી કઠણ આટો બાંધી તેની લખોટી જેટલી બાર ગોળી કરીને પેલી ઉપરજ રૂપ્યા જેટલી મોટી બીસ્કીટ થાપી ભુંજવાનાં સાફ પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવી અથવા થાળીમાં મુકી તેની ઉપર બીજી થાળી ઢાંકીને તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના ઇંગાર છુટા છુટા મુકીને ભુંજવી. બીસ્કીટ ભુંજાતાં પંથરઇને નાની પુરી જેટલી થશે. એ બીસ્કીટ સીક માણુસ તેમજ બચ્ચાંને આપવી.

બીસ્કીટ ક્રીમ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦॥, વેલાતી ઑરેંજના મુરબ્બાના ઘણાજ બારીક કાપેલા કકડા તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘ નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને માહે માખણ મેળવીને વચમાં ખાડો પાડી ઇંડાંને બાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ, ખાંડ તથા મુરબ્બો નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધી હથેલાપર જરા સાટો

લઇને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી તેને સરખા દાબીને ચપટા કરવા અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવી. ગમેતો ગુંદતી વખત માહે એક ચમચી લીંબુનું એસેન્સ ભેળવુ.

બીસ્કીટ ખારી.

મીલના પહેલાં નંબરના એક રતલ ઘઉના આટાને ચાળી તેમાં બારીક વાટેલું નીમક સવા તોળો અને વધારે ખારી પસંદ હોયતો દોઢ તોળો તથા કઠણ માખણ તોળા ૫ મેળવી પફપેસ્ટ પાઇનામાં માખણનો બનાવવા લખેલુંછે તે પ્રમાણેજ પણ તેમાં લખ્યા કરતાં મોટા કકડા કાપીને તે એકેક ઉપર ગોઠવી ઢગળો કરીને તેનો સરખો મોટો અડધી ઇંચ જાદો રોટલો તેજ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવો અને લીકર ગ્લાસની ઘણી પતળી કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ગરમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં કકરી અને ઉપરથી બદામી રંગની બીસ્કીટ ભુંજવી. એ બીસ્કીટ માટે ચરબી અથવા ઘીનો ક્રસ્ટ કરવો નહી.

બીસ્કીટ ખારી દહીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજ્જુ કઠણ ચીકાસવાળું ઘી શેર ૦॥, Brown & Polson's Paisley Flour તથા બારીક વાટેલુ નીમક દરેક તોળો ૧॥, સોગ્ગુ કઠણ દહી તથા લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી તેમાં ઘી તથા નીમક નાખી બેઉ હથેલીથી ચોળીને આટામાં બરાબર મેળવી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ખપતું ખપતું દહી નાખી સેજ કઠણ આટો બાંધી દસેક મીનીટ ખુબતરેહ ગુંદયા પછી આટાને પાંથરી પોહળો કરીને પછી પેસ્લી ફ્લૉઅરમાં કગરસ હોય તેને વાટી પાઉડર જેવો કરીને આટાની ઉપર ભભરાવી બીજી દસેક મીનીટ એમજ ગુંદવો ત્યારબાદ જરા સાટો લગાડીને એ આટાના વચલાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી હાથમાંજ તેની અડધી ઇંચ જાદી સરખી ગોળ બીસ્કીટ થાપવી અથવા એમ થાપ્યા પછી પાટીયાંની ઉપર મુકીને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી આરપાર સરખો ગોળ ખાડો પાડી સફાઇથી સરખી ગોળ રીંગ જેવી બીસ્કીટ કરવી અને બીસ્કીટ બટર નવસારીની આગ્યે ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઘી

લગાડેલાં ભુંજવાનાં પત્રાં અથવા પુનચામાં એ બીસ્કીટને અડધી આંગળ જેટલી એકેકથી દુર મુકી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પણ સોનેરી રંગની કકરી ભુંજવી, લાલ કરવી નહી. પણ એ બીસ્કીટ ઘણી જલદી ભુંજાયછે. નવસારીની બીસ્કીટમાં લખ્યા જેટલો વખત એને લાગશે નહી. પેજલી ફ્લૅાઅર નહી હોયતો તેને બદલે ૦। તોળો કારબોનેટ ઑવ સોદાને વાટીને તે નાખવો. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી લાગેછે.

બીસ્કીટ ચીજ.

ઉપર ખારી બીસ્કીટમાં લખ્યા પ્રમાણે એક રતલ આટાનો અડધી ઇંચ જાદો પફપેસ્ટ વણવો અને વેલાતી પનીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને તે પંદર તોળા લઇ એ વણેલા પફપેસ્ટના અડધા ભાગ ઉપર બધે એકસરખો ભભરાવી બાકીના અડધા પફપેસ્ટને તેની ઉપર વાળીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલુ અથવા અડધી ઇંચ જાડું સફાઇથી સરખું વણીને બારીક કીનારીના લીકરગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી ગરમ ભઠી યા તંદુરમાં બીલીને પડ છુટાં પડે તેમ બરાબર કકરી ભુંજવી. એ બીસ્કીટ મજાહની લાગેછે.

બીસ્કીટ ચીજ ૨ જી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજીું કઠણ માખણ તથા જાયફળની ખમણીથી ખમણેલુ વેલાતી પનીર દરેક તોળા ૫, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૦, વાટેલું નીમક તથા દળેલાં મરી દરેક ચમટી ૧, સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી સેકીને સુકો કરી તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી પાટીયાંની ઉપર સેજ સાટો નાખીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બારીક કીનારીનાં લીકરગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ.

દળેલી ખાંડ રતલ ०॥।, બદામની બીજ રતલ ०।, ચૉકોલેટનો ભુકો તોળા ૨॥, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં ઇડાંની એક સફેદી ભેળી નરમ કરી ખાંડ મેળવીને પછી બાકીની એક ઇડાંની સફેદી નાખવી. પછી ચૉકોલેટમાં બેઉ ઍસૅન્સ ભેળીને પછી બધા સામાન સાથે મેળવી સોપારી જેટલી ગોળીઓ કરી તેને જરા થંડું પાણી લગાડીને થંડી ભઠ્ઠીમાં સુકવવી.

બીસ્કીટ ચૉકોલેટ ૨ જી.

દળેલી ખાંડ તોળા ૧૭, માખણ રતલ ૦।, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૭॥, ચૉકોલૅટનો ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૨૦, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી માખણને ઘુટી નરમ કરીને તેમાં ૦। રતલ ખાંડ, ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બેકીંગ પાઉડર મેળવીને આટામાં ભેળી ગુંદીને જરૂર પડેતો જરા સાટો છાંટીને અડધી ઇંચ જાડું વણી મરજી મુજબના આકારનાં પત્રાંથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. પછી ચૉકોલેટમાં બાકીનો સામાન ભેળી નરમ થાય તેટલુ પાણી મેળવી ધીમે બળતે ઘુંટીને ઘટ થાયને ઍસૅન્સ મેળવીને પછી ઉતારી ઠુંડું થાયને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડવું.

બીસ્કીટ ચોખાના આટાની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દળેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૧૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

બેઉ આટાને ચાળી ડાઝે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને તે તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગુંદીને આટો બાંધી બીસ્કીટ ચૉકોલેટની ૨ જીમાં લખ્યા મુજબ વણી કાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ જજીસ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, ખોપરી કાપેલી કૅરવેસીડ તોળો ૦॥, શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં છુંદેલી ખાંડ ભેળીને પછી બધા સામાનને આટા સાથે મેળવી એકરસ કરી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં સફેદ કોરૂં કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચમચા વડે છુટી છુટી મેળવણી મુકવી અને તેની ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં દસ મીનીટ ભુંજવી.

બીસ્કીટ તજની.

દળેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦॥, તજનો ઘણો બારીક છુંદેલો ભુકો તોળા ૨॥, બ્રૅંડી અથવા રમ દારૂ વાઇન ગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને ડાજે નહી તેમ સેકીને તેમાં માખણ મેળવીને પછી બધો સામાન એકેક પછી ભેળી પાણીથી આટો બાંધી સારીકાની ગુંદવો અને પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર પતળો વણી ગમે તેવા આકારના કટકા કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંપર મેલી ગરમ ભટ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટનો ટેસ્ટ સારો થાયછે.

બીસ્કીટ ડાયમંડ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બીસ્કીટ ખારી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા જેટલોજ બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે પણ તેના કરતાં એ આટાને ઘણો કઠણ બાંધી ગુંદીને તેજ પ્રમાણે વણી માખણ ચોપડીને કટકા કાપી એકેકપર મુક્યા પછી તેજ રીતે પણ એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું એને જાડું સફાઇથી વણવું. પછી બે ઇંચ જેટલી બીસ્કીટ થાય તેટલી બધી મજાહની એકસરખી ડાયમંડ આકારની બીસ્કીટ ઠારવાળી છરી વડે કાપવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે બળતાં ઉપર મેલવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને અંદર સમાય તેટલી બીસ્કીટ પાસે પાસે મુકી એક પડ કકરૂં ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી. એ બીસ્કીટ મીઠી કરવી હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા

મુજબનો અમથો અથવા કેસર નાખેલો શીરો તેના કરતાં બેવડો બનાવવો અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પણ નીમક નાખ્યા વગર અમથીજ ડાયમંડ બીસ્કીટ બનાવી તળીને કાઢી લેવી અને શીરો થંડો થયો હશે તેને પાછો જરા ગરમ કરીને પછી તેમાં બીસ્કીટ નાખી શીરો પીયે પછી જરા વારે કાઢવી. માહે ઘણો વખત રાખવી નહી તેથી તદન પોચી થઇ જશે.

બીસ્કીટ ડ્રૉપ્સ.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ०॥, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, પોખરી કાપેલી કૅરવેસીદ તોળા ૨॥, તાજાં ઇંડાં ૧૦ ની દાળ તથા ૬ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ચમચી ૧.

આટાને ચાળી ડાગે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇંડાની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં ખાંડ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર ભેળી કૅરવેસીદ તથા ગોલાબ નાખી ભુંજવાના પત્રા ઉપર વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર છુટી છુટી એકેક ચમચી મેળવણી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

બીસ્કીટ દોવર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ०॥, કઠણ માખણ તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક શેર ०॥, તાજાં ઇંડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ તોળો ०॥, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાગે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માખણને ઘુંટીને ઘણું નરમ કરી તેમાં દાળ તથા સફેદી ભેળી બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગુંદીને આટો બાંધી સાટો છાંટીને પતળું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના સાફ પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમા ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની લાગેછે.

બીસ્કીટ નાળીયેરની.

બારીક ખમણીથી સફેદ ખમણેલું નાળીયેર તથા દળેલી ખાંડ દરેક રતલ ०॥, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

નાળીયેરમાં ખાંડ ભેળી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખી ખુબ મેળવી કઠણ કરી વેફર પેપરને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક ચમચા જેટલી મેળવણીને કાંટા વડે મુકીને તેનો પડા રેાકો આકાર કરી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવવી. પણ સેજબી લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ નાળીયેરની ૨ જી.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બારીક સફેદ ખમણેલુ નાળીયેર તોળા ૧૫, દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨॥, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩॥, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને નાળીયેરને ગરમ ચુલા આગલ મુકી તેમાં એ ભેળીને પછી એકેક પછી બધો સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેમાં એકેક નાનો ચમચો ભરી મેળવણીને છેટે છેટે રેડીને થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ નેપલ્સ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૯ ની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, સાટાનો આટો તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળીને તેમાં બધું મેળવી વણાય તેવુ કઠણ કરવા ખપતો ખપતો ગોલાબ નાખી આટો બાંધવો અને સાટો છાંટી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગોળ કાપવી અથવા કોઇપણ આકારનાં પત્રાં વડે કાપવી અને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ પટેટાની.

પટેટા ભુંજેલા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તે પ્રમાણે સોજા મોટા પટેટાને ભુંજી અંદરનો ગર ચમચા વડે કાઢી તે ૦। રતલ લેવો અને તેને પોટેટો મૅશરથી અથવા ત્રાંબાની કલઈભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તેમાં ખુબ દોહવેલી તાજાં ઇંડાં ૮ ની દાળ, બારીક કુંદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ०॥ તથા ઘણોજ બારીક કાપેલા

વેલાતી ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨ ભેળીને પછી છેલ્લે ૮ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી તે મેળવવી અને એ મેળવણી તૈયાર કરવા આગમચ જાદાં સફેદ કોરાં કાગજના ચોરસ નાના દાબડા લાહીથી વળગાવીને બનાવી ઉપરથી ઉંઘાડા રાખવા અને તેને સોજ્જું સૅલૅડ ઑઇલ લગાડી એ મેળવણીથી અડધા ભરી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજીને ગમેતો તેની ઉપર તેજદાર રંગની જરા જૅલી મુકવી.

બીસ્કીટ પસ્તાંની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૧૦ ની દાળ, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી ઘણાંજ બારીક છુંદી ઇંડાંની દાળને ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળી બાકીનો બધો સામાન એમાં બરાબર મેળવી સેજ સાટો નાખી એક ઇંચનાં ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ફીંગર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧॥, દલેલી ખાંડ તથા સોજ્જું માખણ દરેક રતલ ૦।, દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તે, માખણ તથા ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ખુબ ગુંદીને કઠણ આગે બાંધી તેના નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરીને પાટીયા ઉપર મુકીને તેને હાથની હથેલી વડે હાથનાં આંગળાં જેટલી લાંબી બીસ્કીટ વણી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ ક્રુટ.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૩, તાજી રાજબરી અથવા સ્ટ્રૉબરી; કૅસ્ટર શુગર તથા માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો અને બે ઇડાંની દાળમાં છુંદેલી ખાંડને સારીકાની મેળવીને પછી તેમાં આટો તથા એક ઇડાંને ભાંજીને તે આખું મેળવી માહે બે ચમટી નીમક નાખીને છેલ્લે બાકીની બે સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં માખણ ચોપડી તેમાં એ મેળવણીને પોણી ઇંચ જેટલી પાંથરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજી થંડી થાયને લાંબા આકારની બીસ્કીટ કાપવી. પછી થોડા રાજબરી યા સ્ટ્રોબરીને ભચડી ઝીણાં આધરાંની કલઇભરેલી ચાળણીથી છાંડા લઇ તેમાં કેસ્ટર સુગર ભેળીને કઠણ કરી બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકીને સુકવવી.

બીસ્કીટ બટર.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તથા સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦ા, પદરખાનાનું હૉપ્સનું તાજું ખમીર તોળા ૫, વાટેલું નીમક તોળો ૧, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી એને તથા રવાને ચાળી તેમાં ખમીરને સારીકાની મેળવી બાકીનો સામાન ભેળી ખપ પડેતો જરા પાણી લઇ કઠણ આટો બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદી ઉપર કપડું ઢાંકીને આએ વીવીધ વાંનીમાં પાંઉ બનાવવાના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ ઉંફવાળી જગ્યામાં રહેવા દઇ તેજ પ્રમાણે તૈયાર થાયને જેટલી નાની મોટી બીસ્કીટ બનાવવી હોય તેટલા સફાઇદાર ગોળ વીટા કરી છરી વડે તેની એકસરખી બબ્બી કાતરીઓ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી કાપેલી બોરકુ હેઠે ઉપર રહે તેમ તેમાં છુટી છુટી બીસ્કીટ મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી.

બીસ્કીટ બટર નવસારીની.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ાા, ઘણું સોજું પણ ચીકાસવાળું ઘી રતલ ૦ા, મેદા ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ાા, ઓખરી કીધેલી કૅરવેસીદ તોળો ૦ાા, ભેળ વગરની ઘણી સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, તાજું ઇંડું ૧.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી રવાને ચાળીને બેઉ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી બે ભાગ જુદા રાખવા અને એક ભાગમાં ખાંડ તથા ખટું મેળવી તાડી નાખી પંદર વીસ મીનીટ ગુંદી ઘણુંજ પોચું લાહી જેવુ કરી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં મોટાં એક કોડીનાં વાસણમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે આખી રાત ગરમ જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી સહવારનાં બાકી રહેલા બે ભાગ આટા તથા રવામાં એ ખમીરને બરાબર મેળવી સાત તોળા ઘી, કેરવેસીદ તથા નીમક ભેળી ઉપરની પાણી જેવી તાડીને જુદી કાઢી હેઠેના ઠરાને ખપતો ખપતો માહે નાખી કઠણ બાંધી લગભગ પોણો કલાક સુધી ખુબ ગુંદી બાકી રહેલાં ઘીમાંથી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં સોજાં પત્રાંને અડધું ઘી લગાડવું અને હથેલીને જરા ઘી ચોપડી એ આટામાંથી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તે અકેકને અથડાવીને નહી પણ બબે ઇંચને અંતરે છુટા છુટા પત્રાંની ઉપર મુકવા. પાસે પાસે મુકયાથી બીસ્કીટ ખીલ્યા પછી અકેક સાથે વળગી જાયછે. પછી ઉપર કપડું ઢાંકી બાવરચીખાંનામાં ઉંફવાળી જગ્યામાં સાડા ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ બાકી રહેલાં ઘીને બીસ્કીટની ઉપર ચોપડી મધ્યમ ભઠીમાં પીળા ફીકા રંગની બીસ્કીટ ભુંજવી. પણ અંદરથી એ બીસ્કીટ પાંઉના જેવી નરમ રહેછે માટે કકરી થવા સારૂં થંડી ભઠીમાં પાછી મુકવી અને માહેથી બરાબર કકરી થાયને કાઢીને ગરમ હોય તેટલાંજ ઉપર માખણ ચોપડવુ. ગમેતો નવટાંક બદામની બીજને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપીને બીસ્કીટનો આટો ગુંદયા પછી માહે ભેળવી. તંદુરમાં ભુંજવી હોયતો ગોળ પત્રાંમાં અથવા સપાટ તળીયાંની કલઇભરેલી ત્રાંબાની થાળીમાં ઉપર લખેલી રીતે બીસ્કીટ બનાવીને ખમીર ચઢવા માટે મુકીને રહેવા દીધા પછી ચઢી ખીલીને તૈયાર થાયને તંદુરમાં થોડી રેતી પાંથરી તેને ચુલે માટે બળતે મુકી ઢાંકણ ઉપર ગામઠી કોલસાનો પુરતા ઇંગાર સળગાવી તંદુર બરાબર ગરમ થાયને બળતું કાઢી નાખી હેઠે ઘણાજ સેજ. ઇંગાર રાખી ઉપર પુરતા ઇંગાર રહેવા દઈ ઉપર લખ્યા મુજબ બીસ્કીટને ઘી ચોપડાને થાળીને તંદુરમાં મેલી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવી. તંદુરમાં ભુંજાતાં લગભગ સાડાત્રણથી ચાર કલાક લાગેછે. તંદુર નહી હોયતો ઉપર મુજબ ત્રાંબાના ખુનચામાં બીસ્કીટ મેલી ખીલે પછી ચુલા ઉપર તો પુરતો તાપ લાગી શકે નહી માટે હેઠે ભોંયપર ચાર ઈંટ અથવા નળીયાંને

છુટાં છુટાં સરખાં ગેાઠવીને મુકી તેની વચમાં રાખ પાંથરી સળગાવેલા કેાલસાને તેમાં ઘણાજ થેાડા છુટા છુટા મુકવા અને ઈંટ યા નળીયાંની ઉપર બીસ્કીટ ભરેલા બુનચાને ગેાઠવીને મુકી તેની ઉપર બીજો કલઈવાળેા બુનચેા ઉલટેા ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર વધારે ઇંગાર રાખી તપાસ્તાં રહેવું અને હેઠેથી પીળા ઘેરા રંગની થવા આવેને હેઠેના ઇંગાર તદન કાઢી નાખી લાલ થવા દેવી નહી. પણ ઉપરના ઇંગાર બુજાતા જાય તેમ થેાડા કેાલસા મુકીને વીજનતાં રહી ઘણી તજવીજ રાખી બરાબર કકરી બીસ્કીટ ભુંજવી. એકદમ ધગધગતા ઈંગાર મુકયાથી બીસ્કીટ ઉપરથી લાલ થઇ જશે અથવા ડાઘી જશે અને અંદરથી કાચીજ રહેશે માટે તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ ભુંજાતી વેળા વારંવાર ઉપરનેા બુનચેા ઉંઘાડયા કરવેા નહી, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જઇ બીસ્કીટ દબાઇ જશે અને ફુલેલી રહેશે નહી. આએ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે. બનતાં સુધી એ બીસ્કીટ ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવી. પણ જો તેમ નહીજ બનેતેા પછી તંદુરમાં યા બુનચામાં ભુંજવી. કારણ ભઠ્ઠીમાંજ ઘણી સરસ ભુંજાશે.

બીસ્કીટ બદામની.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા; બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, ગેાલાબ તથા આટેા ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી જરા ગેાલાબમાં ઘણી બારીક પીસ્વી. ઇડાંને ભાંજી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવાં અને તેમાં ખાંડ ભેળી રવેા બરાબર મેળવીને ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી માહે બદામ ભેળી સેાજો ગેાલાબ એક લીકરગ્લાસ મેળવી બધું એકરસ કરીને કેાડીનાં વાસણમાં બાર કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ હાથને ગેાલાબ લગાડી નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા મેળવણીના ગેાળા કરી તેને દાબીને ચપટા કરી એક સેાજા કલઇભરેલા બુનચામાં જરા આટેા ભભરાવી તેમાં ગેાઠવીને મુકી નવા ઘુતારાની સળીથી બીસ્કીટનાં ઉપરનાં પડપર કાંઇ નકશી અથવા ઝીણી ચેાકડી પડે તેમ દાબીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં કકરી ભુંજવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી.

બીસ્કીટ જીન્જર્સ પુડની.

બીસ્કીટ કાર્નેરીક્સ પુડની આગ્મે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તે પુડને બદલે આગ્મે પુડ લઇને તેજ રીતે એની બીસ્કીટ બનાવવી. એ બીસ્કીટ સીક માણુસ તેમજ બચ્ચાંને માટે હલકીછે અને એનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાયછે.

બીસ્કીટ બાર્લીના આટાની.

Robinson's Patent Barley આટેા; માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ, કારબોનેટ ઑવ સેાદા વાલ ૫.

ઘઉંના આટાને ડાઘ ને નહી તેમ સેકીને સુકેા કરી માખણમાં ખાંડ ભેળી માહે આટેા તથા બીજો બધેા સામાન બરાબર મેળવી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બારીક કીનારીનાં ગ્લાસ વડે ગેાળ બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં કકરી સફેદ ભુંજવી.

બીસ્કીટ મીલ્ક.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૨, કઠણ માખણ રતલ ૦।, સેાજું દુધ શેર ૦।।, સાટાનેા આટેા ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘ ને નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા. પછી દુધને કકરેા પાડી તેમાં માખણ પીગળાવીને આટામાં રેડી ખુબ ગુંદીને આટેા બાંધવેા, જેમ કરતાં ઘણેા કઠણ આટેા રહેતેા બીજું જરા દુધ લેવું. ત્યારબાદ જરા સાટેા છાંટી ઘણુંજ પતળું વણી ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ યૉર્કશીયર.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સેાજું માખણ રતલ ૦।, તાજું ઇડું ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સેાદા વાલ ૫ (બેઆનાની ભાર), ખાડી છાસ ખપ મુજબ.

આટાને ડાઘ ને નહી તેમ સેકી સુકેા કરી ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દોહવીને આટામાં એ તથા બીજો બધેા સામાન બરાબર મેળવી ખપતી છાસ નાખી ખુબ ગુંદીને પેાચેા આટેા બાંધવેા અને જરા સાટેા છાંટી વણીને ગમે તેવા આકારની બીસ્કીટ કાપી તુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી.

બીસ્કીટ રૅાક.

બદામની બીજ તોળા ૩, કડવી બદામ તોળો ૧, વેલાતી સુકો ઑારેંજનો મુરબ્બો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૨ાા, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં વેફર પેપર મુકી તેની ઉપર એ મેળવણી છેટે છેટે એકેક નાનો ચમચો ભરીને મેલી થંડી ભઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ વૅનીલા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, કઠણ માખણ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા કારબોનેટ ઑાવ સોદા ચમટી ૨, સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાગ નહી તેમ સેકી સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી દોહવવા. કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોરડી કરી તની ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં બરમોટવી. પછી માખણને ઘુંટી તેમા જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી ઇડાં, દરાખ તથા વૅનીલા ભેળી છેલ્લે આટામાં બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા મેળવીને પછી બધો સામાન સાથે ભેળીને હથેલી ઉપર પુરતો સાટો લઇ તેની ઝીણી સફાઇથી ગોળી કરી હાથમાજ થાપવી અથવા એક ઈંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતળું વણી ગ્લાસની બારીક કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ભુંજવાના પત્રાંમા આટો ભભરાવી તેમાં મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની વેલાતી જેવી થાયછે.

બીસ્કીટ વૅનીશ્યન.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; કઠણ માખણ તથા છુંદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, બ્રૅંડી લીકરગ્લાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૪, રાજબરી અથવા બીજી કોઇ સોજી જામ તથા આઇસીંગ ખાંડની સફેદ તથા ગોલાબી બનાવેલી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવેા. એક મેાટાં બેાલ યા તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઇડાંની દાળને ધુંઠી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી ક્રૅડી રેડી માખ્ખણ પીગળાવીને તે નામી ખાંડ ભેળીને તેમાં જરા જરા કરી બધેા આટેા બરાબર મેળવી લાકડાંના સેાટા વડે ખુબ ભેળી કીનારીવાળાં ભુંજવાનાં પત્રાં યા સેાજી કલઈભરેલા થાળીને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમા ૦। ઇંચ જેટલી પતળી એ મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અને થંડું થાયને ડાયમંડ ઘાટના ચાર ઇંચના કકડા કાપી ચાલતી ધારદાર છરી વડે વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને કાપેલા ભાગ ઉપર જામ ચેાપડીને બેઉ કકડાને પાછા સાથે વળગાવી એ રીતે બધી કીધા પછી અડધી બીસ્કીટની ઉપર સફેદ તથા અડધીની ઉપર ગેાલાબી આઇસીંગ ૦। ઇંચ જેટલી પાંથરીને તે સુકવા માટે પાછી થંડી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવી.

બીસ્કીટ વૉટર.

મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૦।।, સેાજું માખ્ખણ તેાળેા ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ ક્રીમ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકી સુકેા કરી તેમાં બધું ભેળી જરા થંડાં પાણીથી વણાય તેવેા કઠણ બાંધી વેળણુ ઠેાકી ઠેાકીને ખુબ ગુંદવેા. પછી તેને સેજ સાટેા નાખી પતળેા વેફર જેવેા વણી વાઇન ગ્લાસની ઘણી બારીક કીનારી વડે બીસ્કીટ કાપી ખાવાના કાંટા યા પતળી કાંમરીની ચીપ વડે સંભાળથી ઉંચકીને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં કકરી બદામી રંગની ભુંજવી.

બીસ્કીટ સ્વાદીષ્ત રંગીન.

તાજાં ઇડાં ૧ ની સફેદી, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, રંગ આઇસક્રીમનેા ટીપાં ૧૫, સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ તથા માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં ઍસૅન્સ નાખી માહે અકેક ચમચી કરી ખાંડ મેળવીને બાંધેલા આટાના જેવું કઠણ કરી તેમાંથી અડધું સફેદ જુદું કાઢી અડધાંમાં રંગ ભેળવેા અને સફેદ જાદાં કેારાં

કાગજને માખ્ખણ લગાડી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને તેમાં બેઉ જાતની મેળવણીને છેટે છેટે સોપારી જેટલી મેલી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકી બીસ્કીટનો રંગ બદલાઇને ખુલ્લો થાયને કાઢવી.

બીસ્કીટ સ્વીસબરી પુણાની.

મીલનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજુ ઘણુંજ કઠણ માખ્ખણ તથા બારીક દળેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૨, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦।, દુધ તથા સાટાનો આટો ખપ મુજબ.

આટાને ડાજે નહી તેમ સેકીને બરાબર સુકો કરવો અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી માખ્ખણ સાથે મેળવી તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી એજ રીતે આટો ભેળીને કેરવેસીદ નાખી છેલ્લે સોદા મેળવી વણાય તેવો કઠણ આટો બાંધવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તોજ સેજ દુધ લેવું. પછી આટાના ચાર પાંચ ભાગ કરી તે અકેક ભાગને જરા સાટો છાંટીને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી બીસ્કીટ કાપવાનાં નકશીનાં પત્રાં આવેછે તે વડે અથવા ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ઘણી ફીકી બદામી રંગની ભુંજવી. બીસ્કીટ કાપ્યા પછી તેની બોરદુપર આટો વધે તે બધો એકઠો કરી તેને પાછો વણીને તેની બીસ્કીટ કાપવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સરસ થાયછે.

બીસ્કીટ સવૉય.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેકીને સુકો કરવો. ઇડાંને ભાંજી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને માહે મેદા ખાંડ મેળવીને પછી એમાં આટો બરાબર ભેળવો અને ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર કોઇ સફેદ કાગજ પાંથરી તેની ઉપર ચાર ઈંચ લાંબી અને બે ઇંચ પોહળી બીસ્કીટની મેળવણીને ચમચા વડે છેટે છેટે રેડીને તેની ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી અને ઉપાડતી વેળા નરમ બ્રશને જરા પાણીમાં બીજવીને બીસ્કીટનાં કાગજની ઉપર પછવાડેથી ફેરવવી, જેથી બીસ્કીટ કાગજથી છુટી પડશે. એ બીસ્કીટ લાલ થશે નહી. ઉપર લખેલા સામાનની દોઢ રતલ બીસ્કીટ થાયછે અને એ ઘણી સારી બનેછે.

બુકા ખારા કાળા તથા સફેદ.

બકરાના સફેદ બુકાની ઉપરની જાદી ચામડી કાઢી નાખી ગમે તેટલા મોટા કટકા કાપીને તે દોઢ રતલ લેવા. પણ એ બુકા કોઇ વખત સારા રહેતા નથી માટે બુકાના જરા કટકાને ચમઠીમાં ચોળી જોવા અને તેની અંદર કાંકરી જેવું ચમઠીને લાગેતો તે બુકા સોજા નહી હોવાથી કાઢી નાખવા, પણ તેમ નહી લાગેતો તે બુકા સોજા જાણીને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહના ઘીપર સેજ ઢીળા જેવા પકાવવા. પણ એ જરા જલદી ચરેછે માટે ગોસ્તના જેટલું પાણી એમાં નામવું નહી. કાળા બુકા હોયતો તેની ઉપરની ચરબી કાઢવી નહી પણ તેની સાથેજ ઉભા યા આડા બબે કકડા કાપી તે એક રતલને ખારાં ગોસ્તની કાની પણ જીરાં વગર સેજ ઢીળા જેવાજ પકાવવા.

બુકા મસાલાના કાળા તથા સફેદ.

ઉપર ખારા બુકામાં લખ્યા મુજબના સફેદ અથવા કાળા બુકા તેટલાંજ વજનના લેવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પહેલાં અથવા ત્રીજામાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પણ સેજ રસ સાથના એ બુકા પકાવવા, પણ એમાં પટેટા તથા ઝીણા કાંદા નાખવા નહી.

બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની.

ચણાના અડધો રતલ સોજા આટાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘીને બરાબર મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બુન્ડી ખારી કરવી હોયતો, તેમાં અમથું વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળવું પણ મસાલાની કરવી હોયતો નીમક ઉપરાંત દલેલાં મરી તથા મરચાંની ભુકી દરેક તોળો એક તથા દલેલી હળદ અડધો તોળો પણ ભેળવી અને ભરેલું પે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું પાણી ચમચાથી અંદર મેળવીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દોઢ શેર ઘીને મોટી કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાંજ લખ્યા મુજબના ઝારાથી આએ બેમાંની જે એક મેળવણી હોય તેની બુન્ડી પાડી તુર્તે

બીજા ઝારાથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને બધી બુન્ડી મજાહની કકરી થાયને બીજા ઝારાથી કાઢી લઇ બાકી રહેલી મેળવણીની એજ રીતે બુન્ડી બનાવવી. બુન્ડી ઘણી લાલ કરવી નહી.

બુન્ડી મીઠી સાદી તથા કેસર્યા.

ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાની છાપેલીછે તેમાં લખેલાં વજનનો આટો તથા ઘી લઇને તેજ રીતે બેઉ મેળીને એક કલાક રાખ્વું. પણ અડધો કલાક થાય પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં લાડવા નાળીયેરના આકારના છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ સવા શેર ખાંડનો શીરો બનાવવો અને બુન્ડી સાદી મીઠી કરવી હોયતો એમજ રાખ્વો પણ કેસર્યા બનાવવી હોયતો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી તે પ્રમાણે પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાટીને બે ચમચી થંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવીને પછી શીરામાં મેળવી. પછી આટાને ઘીમાં મેળવી રાખ્યાને એક કલાક થાયને ઉપર બુન્ડી ખારી તથા મસાલાનીમાં લખ્યા જેટલું પાણી એ આટામાં તેમજ બરાબર મેળવીને એજ બુન્ડીમાં લખ્યા મુજબ તળીને કાઢયા પછી શીરામાં નાખ્વી અને જરા વારે શીરો પીયેને કાઢી લેવી. ઘણો વખ્ત માહે રાખ્વી નહી તેથી બુન્ડી નરમ થઇ જશે.

બુમલા ખારા તાજા.

ઘણા મોટા તાજા બુમલા હોયતો ૬ અને જરા નાના હોયતો ૮, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, સેજ ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨॥ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૧॥, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧॥, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી ઘણા મોટાના બબે કટકા કાપવા અને જરા નાના હોયતો આખાજ રાખી તેમાંજ લખેલ હીસાબે નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને જરા જાડું જેવું કાપવું. લસણને છોલીને ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી બધા બુમલા એકેકને અથડાવીને મુકાય

તેટલા કલઇભરેલા પાટીયામાં કાંદાને ઘીમાં લાલ તળી માહે જીરૂં, લસણ તથા ચેાખ્ખાનેા આટેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી એ બધાંને જરા તળીને નાના પાંચ ચમચા પાણી તથા સરકેા રેડી કેાથમીર મરચાં નાખી ચમચે ભેળી બુમલા નાખીને તે મેળવ્યા પછી પાંથરીને મુકી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને કકરેા પડવા માડે કે બુમલા ભાગી જાય માટે માહે ચમચ ફેરવવી નહી પણુ તપેલીને બેઉ હાથે કાંથામાથી પકડી હલાવીને બે મીનીટ ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારવું. એ ખારા બુમલા સારા લાગેછે, પણ એનેા સૅાસ બનાવવેા નહી.

બુમલા તળેલા તાજા.

તાજા બુમલા ઘણા મેાટા હેાયતેા બાર અને સાધારણ મેાટા હેાયનેા સેાલ લેવા અને તેને સમારી ડેાકાં કાપી નાખી અંદર ઘરભ હેાયતેા તે ભાગ એમજ સાફ કરવેા પણ ઘરભ નહી હેાયતેા પછી પેટું ચીરી તેમાંથી બધું કાઢી નાખી સેાજા કરી પુછડી તરફનેા કાંટેા ખાધામાં આવેતેા તેથી અવગુણ થાયછે માટે તે ભાગ જરા નહી પણ પેાણી ઇંચ જેટલેા કાપી નાખવેા. તે પછી બુમલાને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં બરાબર મેળવીને વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ ચેાખ્ખાનેા આટેા લગાડી સેાજા ધેાઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી હથેલી વડે દાબીને પાણી કાઢી નાખ્વુ અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દેાઢ ચમચી ભેળીને તેમાં બુમલાને સારીકાની સંડેાવીને પછી ચેાખ્ખાના આટાને પાટીયાં અથવા પાટળાની ઉપર પાંથરી તેની ઉપર અકેક બુમલેા મેલી હથેલી વડે તેમાં રેાળીને બુમલાપર આટેા લગાડવેા. ત્યારબાદ ચુલામાં બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખી તેપર સાફ કેારડી લેાઢી મુકી તેમાં ઘી અથવા સેાજું મીઠું તેલ થેાડું નાખ્વું અને તે બરાબર કકડીને ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં અકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા બુમલા મેલવા. ઘણા ખરાં લેાકેાને બુમલા પેાચા તળેલા પસંદ હેાયછે અને વળી તેમ તળતાં બુમલાનેા કસ બળતેા નથી, માટે પહેલે હેઠેનું પડ બરાબર તળવું અને કેાઇને કકરા પસંદ હેાયતેા પેાચા તળાયા પછી વધુ વખ્ત ચુલે રાખ્વા અને બરાબર લાલ અને કકરા થાયને ચુલાપર નહી પણ લેાઢીને હેઠે ઉતારીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પહેલે બુમલાને તવાથા વડે અળગા કીધા પછી તવાથાથી ફેરવી પાછા ચુલે મુકી ધરેતેા

બીજું જરા ઘી યા તેલ નાખીને ઉપર મુજબ બીજું પડ પોચું યા કકરૂં તળવું. બીજી રીતે તળવા હોયતો ઉપર લખ્યા જેવા બુમલાને એજ રીતે સમારીને પહેલ ધોવા. તે પછી બુમલાને આખા રાખવા અને ગમેતો પેટાં તરફથી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંની કાની ચીરીને ફાડચાંને છુટાં પાડવાં નહી પણ ચીરેલા ભાગની સામી બોરદુપરથી વળગેલાજ રાખી અંદરના કાંટા સાથે માસ નીકળે નહી તેમ સફાઈ અને સંભાળથી છરી વડે આખોજ કાંટો કાપીને કાઢી નાખવો. પછી એ આખા યા ચીરેલા બુમલાને ઉપલે હીસાબે બે ચમચા નીમકમાં ખરમોટીને સોજી ત્રાંબાની કલઇભરેલી મોટી ચાળણી યા બોયાંમાં પાસે પાસે સરખા મેલીને એક ખાલી તપેલીના કાંથા ઉપર મુકી અંદર બુમલામાં બેસતું આવે તેવુ કલઈવાળું છાલકું ઢાંકણુ યા રકાબીને ચટી મેલી તેની ઉપર વજન મુકી આખા બુમલાને વીસ અને ચીરેલાને પંદર મીનીટ રાખીને પાણી ઝહરવા દેવું. તે પછી ધોતાં જાદાં સફેદ કપડાંને પાંથરીને તેની ઉપર બધા બુમલાને પાસે પાસે મેલી એવુંજ બીજું કપડું ઉપર પાંથરી ઉપર હથેલી દાબીને બુમલાને કોરડા કીધા પછી ઉપર મુજબ હળદ તથા મરીમાં સંડોવીને ઉપલીજ રીતે આખા યા ચીરેલા બુમલાને પોચા અથવા કકરા ગમે તેવા તળવા.

બુમલા તળેલા તાજા મસાલાના.

મસાલાના બુમલા તળવા હોયતો ચીચોરા કાઢેલી આમલી ત્રણ તોળાને કોડીનાં વાસણમાં નાના ત્રણ ચમચા ભરી સોજા સરકા સાથે હદી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી. તેટલાં લસણની જાદી પંદર કળીને છોલી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં તથા મોટાં સુકાં મરચાં બે થી ત્રણ સાથે સોજા કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને આમલી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને તેને સારીકાની ચોળીને ઘટ ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછામાં બીજો એક નાનો ચમચો ભરી સરકો રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહરૂં કાઢી લીધા પછી છુછાને ફેંકી દેવો. પછી એમાં પેલો પીસેલો મસાલો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવવું. બીજી રીતે મસાલો કરવો હોયતો ત્રણ તોળા આમલીને ઉપર મુજબ સરકામાં ભીનવીને ડોહરૂં કાઢવું અને ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ મોટાં લીલાં મરચાં બે થી ત્રણ સાથે

ધોઇ તદન કોરડું કરી બેઉને સુકા પાતાપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવીને એ મસાલાને આમલીનાં ડોહરાંમાં બરાબર મેળવું. ત્યારબાદ ઉપર બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા જેટલા બુમલાને તેમજ સમારીને આખાજ રાખી તેટલુંજ નીમક લગાડીને તેમાં લખ્યા જેટલો વખત નહી પણ અડધો કલાક રાખ્યા બાદ તેજ રીતે આટો લગાડીને સોજા ધોયા પછી સોજાં ધોતાં જાદાં નરમ સફેદ કપડાંમાં અકેક બુમલો મેલી ભાગે નહી માટે સંભાળથી હલકે હાથે દાબીને સુકા કરવા. ને પછી ઉપર લખેલી બેમાંની જે એક રીતથી મસાલો બનાવ્યો હોય તેમાં પહેલ એ બુમલાને હાથે સંડોવવા. પણ એમ બુમલાની ઉપર મસાલો બરાબર લાગતો નથી અને ઉપરથી લપસી જાયછે, તેટલામાટે પછી સફાઇથી અકેક બુમલાને આંગળી વડે સરખો બધે બરાબર મસાલો લગાડી ચોખાના આટાને પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરતો પાંથરીને પછી બુમલાપરથી મસાલો નીકળી નહી જાય તેમ તેની ઉપર મેલીને ઉપરનાં પડ ઉપર પુરતો આટો ભભરાવી મસાલો નીકળી નહી જાય તેમ હથેલીથી દાબી દાબીને સફાઇથી બધે આટો વળગાવવો. પણ એમ કરતાં ચુંથાઇને મસાલો નીકળે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને એ રીતે બધા બુમલા તૈયાર થાય પછી લોઢીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવી. પણ એ બુમલા થોડાં ઘીમાં બરાબર તળાતા નથી માટે ઘી જરા વધારે નાખી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સેજ છુટા છુટા બુમલા મુકવા અને બળતાંપર તળતાં મસાલો બળી જાયછે માટે બળતું ધીમુંજ રાખવું, તેમજ તળતી વેળા તવાથા વડે બુમલાને તેની જગ્યાપરથી ખસેડવા પણ નહી, કારણ તેમ કીધાથી તેની ઉપરનું મસાલાનું પડ છુટું પડીને ચુંથાઈ જાયછે, માટે હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ બરાબર તળાય પછી બુમલાથી મસાલો છુટો પડે નહી તેમ સંભાળીને તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢવા, ગમેતો સોજાં મીઠાં તેલમાં તળવા. એ બેઉ રીતના મસાલાના તળેલા બુમલા મજાહના લાગેછે.

બુમલા તળેલા સુકા.

સોજા સુકા બુમલાનાં પાંખ, પુછડાં તથા પેટું છરીથી કાપી સમારીને સોજા કરી તેને થોડી વાર ઉની ભેભટમાં ખોસીને બાહેર કાઢી હાથથી ચીરીને અંદરના કાંટા કાઢી નાખી ઢીમડાં ઉપર મેલી બટાથી

થોકીને સરખા પોહોળા કરવા અને લોઢી યા પેણામાં ધીમે બળતે જરા ઘી અથવા સોજ્જુ મીઠું તેલ કકડાવી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળવા. ગમેતો સમારેલા બુમલાને ચીરીયા વગર એકેક ઇંચના કટકા કાપવા યા જાદો રેસો કરવો અને ગમેતો ધોઇ કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને અથવા એમજ રાખીને ઉપર મુજબ ઘી યા તેલમાં કકરા બદામી રંગના તળવા.

બુમલા તળેલા સુકા મસાલાના.

ઉપર સુકા બુમલા તળેલામાં લખ્યા મુજબ ભેભટમાં પોસી કાંટા કાઢી પોહોળા કીધા પછી બુમલા તળેલા તાજા મસાલાનામાં બે જાતનો મસાલો લગાડીને તળવા લખેલું છે તે બેમાંથી ગમેતે એક જાતનો મસાલો ખપજોગો બનાવવો અને એ ચીરેલા બુમલાનાં બેઉ પડ ઉપર બધે સરખો જરા ચોપડીને પછી ધીમા આંચે લોઢી ઉપર ઘી યા મીઠાં તેલમાં તળવા. બળતાં ઉપર તળીયાથી મસાલો બળી જશે. બુમલાને ભેભટમાં પોસીને કાંટો કાઢવાને બદલે ગમેતો આખાને જરા બાફી ચીરી કાંટો કાઢી કપડાંથી નુછી કોરડા કરીને પછી મસાલો લગાડીને તળવા.

બુમલા ભુંજેલા સુકા.

સળગાવેલા ચુલામાંના ઇંગાર ઉપર નહી પણ ઇંગારની હેઠેની ગરમ ભેભટમાં બુમલા તળેલા સુકામાં લખ્યા મુજબ સમારીને સાફ કીધેલા આખા સુકા બુમલાને ચીમટામાં પકડીને પોસવા અને ત્રણ ચાર મીનીટ પછી કાઢી ટેબલ યા પાટીયાં ઉપર મુકી હથેલીથી ચોળવા, જેથી તેની ઉપર વળગેલી રાખ નીકળી જશે. પછી તેને એમજ રાખવા અથવા ચીરીને વચમાંનો કાંટો કાઢી નાખવો. એ બુમલા પોચા રહેશે. પણ કકરા કરવા હોયતો મજાહના મોટા બુમલાને ઉપર મુજબ સમારીને બે ત્રણ મીનીટ ભેભટમાં પોસ્યા પછી કાઢી રાખ કાઢી ચીરીને કાંટો કાઢ્યા બાદ ઢીમડાં ઉપર બતા વડે અળગા થોકીને પોહોળા કીધા પછી એક સોજી ગલેલને થોડા છુટા છુટા ઇંગાર ઉપર મુકવી યા ચીમટાને ઇંગારપર મુકવો અને ચીરેલા બુમલાની ઉપર સાફ આંગળી વડે જરા ઘી ચોપડીને ગલેલ યા ચીમટા ઉપર મુકી તેની ઉપર મરઘીનાં સોજાં પીછાંથી જરા જરા ઘી લગાડતાં જઇને ફેરવ્યા કરવા અને બુમલા ભુંજાઇને મજાહના કકરા થાયને કાઢવા. ઘી ઘણું લગાડવું નહી.

બુમલા શીરો પાયલા.

આગ્મે ચોપડીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા મુજબ મોટા બાર તાજા બુમલાને સમારી ચીરી વચમાંનો કાંટો કાઢીને કાઢી નાખ્યા પછી આટો લગાડી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ તેમજ ચાળણી યા ભોયાંમાં પંદર મીનીટ દાબી રાખ્યા પછી ચોખાના આટામાં રેાળવા. પછી પેણા યા ઉંડી લોઢીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને બળતાં ઉપરજ સફેદ તળવા, લાલ કરવા નહી. ખાતી વેળા અડધો શેર ખાંડનો ઘણો ઘાડો શીરો કરી ઉતારીને ગરમ શીરામાં બુમલા મુકી જરા વારે માહેથી કાઢવા.

બુરીયાંની કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની.

નરનું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧॥, મજાહનાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાંને છોલી ચીરીયાં કાપીને પછી તેના ત્રણ ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૨, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦॥, ધાંણાજીરાંનેા મસાલેા ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, નીમક તેાળેા ૧॥, આદુ તેાળેા ૦॥, દલેલાં મરી તેાળેા ૦॥, લસણ તથા દલેલી હળદ દરેક તેાળેા ૦।, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩—૪, ફુદનાનાં પાદડા ૧૦.

ગેાસ્તને સેાજું કરી એક વખત ગરમ પાણીથી ધેાઇને તેના વજનસગના કટકા કાપવા. કોથમીર, મરચાં, ફુદનાને ધેાઇને બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગનાના કટકાને એમજ રાખ્યાથી કાળાં થઇ જાયછે માટે થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વાં. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સેાજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધેા મસાલેા નાખી તેને ભુંજીને પછી ગેાસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી બે શેર પાણી રેડીને ઢાંકવું અને એક કકરેા પડેને વેંગણાંના કકડા નાખવા. બધું જરા નરમ થાયને કાપેલી કોથમીર, મરચાં તથા ફુદનેા નાખ્વું અને ગેાસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને તપેલીમાંથી કાઢીને પછી વેંગણાંને કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખીને પછી ગેાસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ગેાસ્ત નરમ થયા અગાઉ પાણી સુકઇને બુરીયાંની ઘણી ઘાડી થઇ ગઇ હોયતેા ઢાંકણુપર બીજું પાણી આપી તે ગરમ થાયને માહે રેડયા કરવું અને બરાબર ચરે પછી ઉપર મુજબ ઘુંટવું.

બીજી રીતે બુરીયાંની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબનોજ બધો સામાન લેવો અને બધા મસાલાને ભેળીને તેના બે ભાગ કરીને એકમાં કાપેલાં વેંગણાંના કટકાને બરમેાટવા અને આદુ લસણ સાથે કોથમીર મરચાંને છુંદી અથવા પીસી તેનો રસ કાઢી બાકીના અડધા મસાલામાં ભેળીને તેમાં ધોયલાં ગોસ્તના કટકાને કોરડા કરીને તે આથી રાખ્વું. પછી કાંદાને છોલી ઉપર મુજબ કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પેલો રસ કાઢી લીધેલો આદુ લસણ તથા કોથમીર મરચાંનો છુછો નાખીને લાલ કરી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકવું અને તતરેને વેંગણાના કટકા તથા કાપેલો કુદનો નાખી બે શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ બુરીયાંની તૈયાર કરવી.

કાકડીની બુરીયાંની કરવી હોયતો આમ્મે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં લખેલું છે તે પ્રમાણે કાપેલા કાકડીના કટકા બે શેર લેવા, દોધીની બનાવવા માટે કુમળાં દોધીના છોલેલા કટકા એટલાંજ વજનના લેવા, તેમજ બીયાં વગરનાં કુમળાં તુરીયાંને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપીને તેપણ એટલીજ બે શેર લેવી અને એ ત્રણ માંની કોઇબી એક તરકારી વેંગણાંને બદલે લઇને ઉપલી બેમાંની એક રીતે એની બુરીયાંની બનાવવી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ફરખે મરઘીના કટકાની બુરીયાંની પણ ઉપર મુજબજ બનાવવી.

બુરીયાંની પચરસી તરકારીની.

ઉપર કાકડી, તુરીયાં, દોધી અથવા વેંગણાંની બુરીયાંની બનાવવા લખેલીછે તે મુજબ એ ચારે જાતની તરકારીના છોલેલા કટકા તથા ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રેંચબીન તથા ઘણી કુમળી પાપડી મળી એ છ જાતની ભેગી તરકારી બધી મળીને બે શેર લેવી અને એજ બુરીયાંનીમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી બેમાંની ગમેતે એક રીતે એ પચરસી તરકારી બધી સાથે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘીની બુરીયાંની બનાવવી.

બુરીયાંની પાપડીની.

સેાજું નરનું કુમળું ફરખે ગોસ્ત તથા ઘણી કુમળી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા સેાજું કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦ાા, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫.

કોથમીર મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને છોલી છુંદવુ. કેસરને એક ચમચા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તેનાં પાણીને દહીમાં ભેળવું અને છુંછો ફેંકી દેવો. પાપડીને સમારીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્વી. પછી ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કકડા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખ્ત ધોઇને કોરકું કરી આદુ, લસણ, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક સાથે બે કલાક આથી રાખ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તથા પાપડી નાખ્વી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે રાખ્વી ઢાંકણપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરી ગોસ્ત તથા પાપડી તદન ચરી જાયને કેસરવાળું દહી ભેળી અવારનવાર ચમચ કરવી અને તદન ધીપર આવેને ઉતારવુ. એ બુરીયાંની પલાવ સાથે પણ સારી લાગશે.

બુરીયાંની વેંગણાં તથા દહીની.

સોજું કઠણ મોલું દહી શેર ૩, બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં શેર ૨, ઘી શેર ૦।, આદુ તોળો ૦॥।, જીરૂં તથા નીમક દરેક તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, એળચી ૮, જાયફળ વાલ ૫, તજનો કકડો ઈંચ ૧.

વેંગણાંને છોલીને તેની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરકું કરી ઘણુંજ બારીક કાપવુ. એળચી, જાયફળ, તજ તથા જીરાંને બારીક છુંદવુ અને એ બધા સામાનને સાથે ભેળી માહે નીમક નાખ્વી બે ભાગ કરી અડધામાં વેંગણાંની કાતરીઓને ખરમોટવી અને બાકીના અડધાને દહીમા ભેળવુ. ત્યારબાદ ઘીને કલઇભરેલા પાટીયામાં કકડાવી તેમાં વેંગણાં લાલ તળી દહી સાથે ભેળીને તપેલીમા નાખ્વી ઘણા સેજ ઇંગાર ઉપર તપેલી મુકી ફકું થાયને તુર્ત ઉતારવી. આએ બુરીયાંની પલાવ તથા જરખીરીયાન સાથે ખાવી.

બેકીંગ પાઉદર.

બીજનો પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; બાઇ કારબોનેટ ઑવ સોદા તથા તારતરીક ઍસીડ દરેક રતલ ૦॥.

આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી સોદા તથા ઍસીડને વાટી ગાંગડા ભાંજીને આટામાં સારીકાની મેળવી પત્રાંના

ડાબડાઓમાં ભરી ચપટ ઢાંકી સુકી જગ્યામાં રાખવેા. ખમીર ચઢવા અથવા બીજી કોઇપણ મીઠાઇમાં એક રતલ આટાની મેળવણીમાં એ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવેા.

બેસન.

કાંદા શેર ૦ાા, ભેળ વગરનેા સેાજો ચાળીને તેાળેલેા ચણાનેા આટેા શેર ૦।, સેાજું મીઠું તેલ ભરેલુ પેાણેા પાશેર એટલે નાના ૯ ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન), સેાજાં નવાં સુકાં કેાપરાંના અકેક ઇંચ જેટલા કાપેલા કુટકા તેાળા ૩, આખું જીરૂં તેાળેા ૧, નીમક તેાળેા ૦ાા, દળેલી હળદ તેાળેા ૦ાા, સુકાં મરચાં તેાળેા ૦।, લસણની છુટી મેાટી કળી ૧૨, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં.

કેાથમીરનાં પાદડાં કાઢી ધેાઇ નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી પાદડાં નાનાં મેાટા હેાય તે પ્રમાણે અકેક પાદડાંના બબે ત્રણ ત્રણ કુટકા થાય તેટલું જાડું કાપવું, ઝીણું કરવું નહી. લસણને છેાલવુ. જીરાંને ચુંટીને તેમાંથી અડધાંને એમ કાચુંજ ખલમાં છુંદવું અને બાકીનું અડધું જીરૂં, મરચાં, લસણ તથા કેાપરાંના કટકાને ઠીકરાંપર જુદું જુદું બરાબર ભુંજીને પછી જીરાંને ખલમાં સેજ જુદું છુંદવું અને કેાપરૂં, મરચાં તથા લસણને લાકડાંની ખાંડણીબતેા હેાયતેા તેમાં અને તે નહી હેાયતેા પછી પથરના કેારડા પાતાની ઉપર એ અકેક ચીજને મુકી બતાને ઉભેા પકડી તે વડે એવું છુંદવું કે ઝીણું નહી થાય પણ જાડું છુંદાય અને તેમાં થેાડા થેાડા ઝીણા કટકા પણ રહે. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી જાડેા ભુકેા કાપવેા અને આએ ચેાપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ કલઇભરેલી મેાટી કઢાઇ અથવા પાટીયામાં તેલને બરાબર કકડાવ્યા પછી તેમાં કાંદા નાખીને ફીકા લાલ રંગના તળી તેમાં છુંદેલું કાચું જીરૂં નાખી તેને જરા તળીયા બાદ કાપેલી કેાથમીર તથા બીજો બધેા છુંદેલેા સામાન ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને આટેા મેળવી તેને તળીને માહે હળદ તથા નીમક ભેળીને તુર્ત ઉતારી પાડી બે પાશેર થંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે થેાડેા વાર અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘટ્ટ થાય ત્યારે ચમચ ફેરવ્યાજ કરી સેજ કઠણ જેવું થઇ જરા તેલ છુટું પડેને ઉતારવું. કેાઇને વધારૂ

પસંદ હેાયતેા થેાડેા વધુ વખત ચુલે ફેરવ્યા કરી વધારે કઠણુ કરવું અને ઉતાર્યા પછી તે વવરૂં થશે. તીખું જોઇયે તેા થેાડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ બેસન હીંદુ લેાકની વાંનીછે અને ટેસ્ટમાં મજાહનું થાયછે, પણ બાજરીની રેાટલી સાથે ખાવામાં વધારે સારૂં લાગેછે.

બેસન ૨ જું.

કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ થી ૧ાા, ભેળ વગરનેા સેાજો ચણાનેા આટેા તેાળેલેા શેર ૦ા, સેાજું નાળીયેર નેાળા ૫, સેાજી નવી કેાકમ નવટાંક, કેાથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, ધાંણાજીરાંનેા મસાલેા તથા આખું જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, મરચાંની ભુકી; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ાા, નીમક તેાળેા ૧, આદુ તેાળેા ૦ાા, લસણુની મેાટી છુટી કળી ૮.

કેાકમને સાફ કરી ભાંજી કટકા કરી સેાજી ધેાઇને અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે કેાડીનાં વાસણુમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સારીકાની ચેાળીને રસ કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને ઝીણું કાપવું. નાળીયેરને પાણી વગર પાતાની ઉપર જરા જાડું જેવું પીસ્વું. આદુ લસણુને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવું. જીરાંને ચુંટીને ખેાખરૂં કરવુ. પછી કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં શીકા લાલ થાયને તુર્ત ઉતારીને આધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તેમાં પીસેલુ નાળીયેર, ધાંણાજીરાંનેા મસાલેા, ખેાખરૂં કીધેલું જીરૂં, આદુ, લસણુ, હળદ તથા મરી નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને તે તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને મરચાંની ભુકી ભેળીને ઉતારી પાડી ઘીમાંથી કાઢીને બીજી રકાબીમાં મેલવું. પછી બે પાશેર થંડું પાણી લઇ તે જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી નીમક નાખીને કઢાઇનાં ઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું. પણ એમ મુકી રાખતાં આટેા હેઠે ઠરી જઇને ગાગડા થાયછે તેટલામાટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અડધું પાણી બળી જરા ઘાડું થાયને તળેલેા મસાલેા તથા કેાથમીર મરચાં ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને જરા વધારે ઘાડું થાય ત્યારે કેાકમનેા રસ મેળવવેા અને ધાંનશાકની ઘટ દાળના જેવુ થાયને તળેલા કાંદા ભેળી ઘી છુટું પડીને મજાહની રેાટલી સાથે ખાવાની જરા કઠણુ દાળના

જેવું થાયને ઉતારવું. એ રીતે બનાવેલું બેસન તુર્ત ખાવું, પણ રાખીને પાછું ગરમ કીધા પછી ખાવાનું હોયતો ઉપર પ્રમાણે તૈયાર થયલાંને પાછું ગરમ કીધાથી ઘણું કઠણ થયાથી તે સારૂં લાગતું નથી, માટે ઉપર મુજબ ઘી છુટું પડવા માડેને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરવુ. ઘીના કરતાં ભરેલું પોણો પાશેર સોજું મીઠું તેલ નાખીને બનાવેલું વધારે સારૂં લાગશે.

બેસન ૩ જું.

મોટા કુમળા લીલા ગ્રીનપીજના દાંણા તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, ઘી નવટાંક, સોજું નાળીયેર તોળા ૩, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨।।, સોજી નવી કોકમ તોળો ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, દલેલી હળદ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં.

કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને સાફ પાતા ઉપર પાણી વગર બારીક પીસવું. કોકમને સાફ કરી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર ચોળીને કસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. વટાંણાને ધોઇને દોઢ પાશેર થંડાં પાણી સાથે એક વાસણમાં ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવા અને જરા નરમ થાયને ઉતારવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકા લાલ તળાયને તેમાં આદુ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ધાંણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરચાંની ભુકી, પીસેલું નાળીયેર, આટો તથા કાપેલી કોથમીર મેળવી તેને જરા તળીને પછી દોઢ પાશેર પાણી લઇ જરા જરા કરી તે બધું અંદર બરાબર મેળવી નીમક નાખી વટાણાંને તેનાં પાણી સાથેજ માહે નાખી બરાબર બધું એકરસ કરી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવુ, પણ હેઠે ઠરીને લાગી જાયછે માટે વારંવાર ઉઘાડીને હેઠે સુધી ચમચ કરવી અને ઘટ થાય ત્યારે કોકમનું પાણી મેળવવું અને વધારે ઘટ થાય પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડે અને ઘટ થાયને ઉતારી રોટલી અથવા ચાવલ સાથે ખાવું. તીખાસ ઓછો જોઇયેતો મરચાંની ભુકી લખ્યા કરતાં અડધીજ લેવી. એ બેસન મજાહનું લાગેછે.

બૉઇલ્ડ કસ્ટર્ડ.

ત્રણ ટેબલસ્પુન મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડું પાણી મેળી તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને તેમાં મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા અથવા લૅમન ઍસૅન્સ નાખ્વું અને ઘણાં બારીક આંધરાંની કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી બધું ગાળીને સોજાં જગમાં રેડવું અને ઉકળતું પાણી એ જગમાં ભરાય નહી તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ચુલે કકડાવીને તેમાં જગ મેલી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને એ કસ્ટર્ડ તીપ્સી કેક યા તીપ્સ પુડીંગ સાથે ખાવામાં અથવા બીજા કોઇ ઉપ્યોગમાં લેવું.

બોકંદા પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૩, બોકંદાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, બદામની બીજ શેર ૦ા।, મેદા સુંઠ; કાકડી; કોહોળું; ખરબુજ તથા દોધી એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાક, ઉજળાં મરી; પીપળીમુળના ગાંઠ તથા એળચી દરેક તોળો ૦ા।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા (દૅઝર્ટસ્પુન) ૪.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. બદામને છોલીને ધોવી. પછી સાફ મોટી કઢાઇમાં ઘીને બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને પહેલે બદામને તળી કાઢયા પછી મગજને જુદાં જુદાં તળીને એ બધાંને છુંદવું અને ઘીમાં આટાને છેલ્લે તળવો. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી સોજા કલઇભરેલા મોટા પાઠીયામાં નામી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ગોલાબ તથા એળચી જાયફળ મેળી ઉતારીને ઘી લગાડેલા કલઇભરેલા ખુનચામાં પોણી ઇંચ જાડું કાંસીયાથી થાપી ઠરેને કાપ મુકી થંડું થાયને તવાથા વડે કકડા કાઢવા. નરમ પાક બનાવવો હોયતો જરા પોચું હોય તેટલાંજ ઉતારવું. બોકંદા બે જાતના આવેછે. એક સફાઇવાળી પતળી ચામડીના અને બીજા ખડબચડી છાલના હોયછે તેમાંના પતળી ચામડીના સારા હોયછે, તેના બબે કકડા કાપી તડકે મુક્યાથી જલદી સુકઇને તેની છાલ ખખડીને નીકળી જાયછે અને ટેસ્ટમાં પણ એજ મજાહના લાગેછે. તેવા બોકંદાને સુકવીને પછી આટો દલાવવો.

બૉટલ ફ્રુટ.

હવા તદન સુકી ભીનાસ વગરની હોય તે વખતે તદન તૈયાર થયલાં તાજાં ફળને તુર્ત તોડી તેની ચામડી જરા પણ ઓખ્ખવાય કે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી નરમ કપડાંથી નુછીને સોજાં કરી ડીચકાં કાઢી નાખ્ખવાં. હવામાં ભીનાસ હોય તે વખ્તે તોડેલાં ફળ ખીગડી જશે. પછી નરમ કૉર્કના ચપટ બેસ્તા બુચની પોહોળાં મોઢાંની કાચની બાટલીઓ લેવી અને સળગાવેલી દીવાસળીને તેની અંદર પકડી માહેલી બધી હવા બળી જાયને તુર્તનાં તોડેલાં તાજાં ફળને તુર્તજ તેમાં ભરી એક રતલ ફળે ૦ા રતલને હીસાબે સોજી ખાંડ માહે સાથે ભરવી. પછી બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલામાટે સુકાં ઘાસની નાની ઉધણો કરી દરેક બાટલીમાં ભેરવીને પછી ઉંડાં મોટાં તપેલાંમાં તેની ડોક સુધી થંડું પાણી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી બાટલીની અંદરનાં ફળ એક ભાગ જેટલાં સોસઇને બે ભાગ જેટલાં અંદર થાયને ચુલો તદન થંડો કરી નાખી તપેલાંમાંનું પાણી તદન થંડું થાયને બાટલીઓને કાઢી ચપટ બુચ મારીને મીણ લગાડીને અથવા રાજમથી પૅક કરવી.

બીજી રીતે ફળ ભરવા માટે ઉપર મુજબજ બાટલીઓને સુકી કરી તેમાં પડેપડ સોજી ખાંડ સાથે ફળ ભરી ચપટ બુચ મારી સોજા ફુકા વડે મોઢું બાંધી લેવું અને બાટલીઓ અકેક સાથે અથડે નહી તેટલામાટે થંડાં પાણીનાં તપેલાંમાં બાટલીઓ વચે સોજું સુકું ઘાસ મુકી તેમાં બાટલીઓની ડોક હેઠે રાખીને સંભાળથી મેલી ચુલે બળતે મુકવું અને ફળની ચામડી ફાટવા આવે ત્યારે તુર્ત બાટલીઓને પાણીમાંથી કાઢી લેવી.

ખાંડ વગર અમથાં ફળ ભરવાં હોયતો ઉપર મુજબ બાટલીઓ તૈયાર કરી તુર્ત તેમાં ફળ ભરી અળગા બુચ મારી થંડી ભઠ્ઠીમાં મુકી બાટલીમાંનાં ફળ એક ભાગ સોસાય અને ત્રણ ભાગ જેટલાં અંદર થાયને કાઢીને બુચને ઉંઘાડયા વગર એમજ ચપટ બેસાડી બુચ ઉપર વધે તેને છરીથી કાપી કાઢીને પછી ગરમ રાજમથી પૅક કરવી. એ ફળ ભરેલી બાટલીઓને તદનજ સુકી જગ્યામાં રાખ્યાથી મહીનાઓ સુધી સોજાં રહેશે, પણ સેજબી ભીનાસવાળી જગ્યામાં ખીગડી જશે,

બૉટલ સુપ.

એક સોજી ભરેલી કુમળી મરઘીને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કકડા કાપી એક વખ્ત થંડાં પાણીથી ધોઇને તે લેવી અથવા બકરાંનું ગર્દનનું મોહોરાનું નહી પણ વચલા ભાગનું યા સીનાનું સોજું ગોસ્ત સવા રતલ લઇ તેને સાફ કરી ઉપર ચરબી હોય તે બધી કાઢી નાખી ધોયા વગરજ અને તેમ નહી ગમેતો મરઘીની કાની એને પણ ધોવુ. પછી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને સોજાં ઢીમડાં ઉપર જાદા ખીમા જેવું છુંદી બૉટલ સુપ બનાવવા માટે પેચનાં ઢાંકણુની પોહોળાં મોઢાંની વેલાતી નાની બરણી આવેછે તે હોયતો તેમાં છુંદેલી ચીજ ભરી માહે એકથી બે ચમઠી નીમક, ખોખરી કીધેલી બે ત્રણ એળચી અને ગમેતો ટેસ્ટ માટે છોલેલાં આદુના ચણા જેટલા ત્રણ કકડા નાખીને સુપ બનાવવો. પણ એવું વાસણ નહી હોયતો પછી આસરે છ સાત ઈંચ જેટલી ઉંચી લપોટેલી ઉભી નાની બરણીમાં ઉપર મુજબનો તૈયાર કીધેલો સુપનો સામાન ભરવો અને બરણીની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી રોટલીના જેવો થોડો ચોખાનો યા ઘઉંનો આટો બાંધી તેનો દોઢેક આંગળ જેટલો જાદો ગોળ વીટો કરીને પછી બરણીની સાથે ઢાંકણુ વળગીને બંધ થાય તેમ ઢાંકણુની કીનારીની ઉપર ફરતો આટાનો વીટો મુકી સફાઇથી દાબીને પૅક કરવું. જેમ કીધાથી પાણીની વરાળથી આટો બંધાશે અને બરણીમાં પાણી જશે નહી. એ રીતે બરણીને તૈયાર કીધા પછી એક મોટી ઉંડી તપેલીમાં ત્રાંબાનું મોટું ઢાંકણુ યા કોડીની રકાબીને ઉલટું મુકીને પછી તેની ઉપર સુપવાળી બરણી મેલી તપેલીમાં પાણી ભરવું. પણ ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને બરણીનાં ઢાંકણુને લાગે નહી તેટલું ઓછું રાખી તપેલીને ચુલે મોટે બળતે મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવુ. આએ પ્રમાણે એક ચુલે સુપ મુકવો અને બીજી તપેલીમાં બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને સુપની તપેલીમાંનું પાણી બળતું જાય તેમ માહે એ પાણી ઉમેરયા કરી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક સુધી સુપ ઉકાળયા બાદ અંદરથી બરણીને કાઢવી અને બરણીને ઉઘાડી બધો સુપ કાઢી લીધા પછી છુછામાં સુપ ઘણો રહી જાયછે તેને પોટેટો મૅશરમાં થોડો થોડો નાખી દાબીને બધો સુપ કાઢી લઇને પછી સુપને સોજાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને પીવો. પોટેટો મૅશર નહી હોયતો પછી હાથ ધોઈ સાફ કરીને પછી છુછાને દાબીને બાકીનો સુપ કાઢવો.

બોટી ખારી.

સોજું હાડકાં વગરનું નરનું નકી ગોસ્ત એક રતલ લેવું અને તેને સોજું કરી તેની નાની સોપારી જેટલી બોટી કાપવી અને એક યા બે વખત થંડાં પાણીથી ધોઇને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન નાખીને મજાહની જરા ઢીળી જેવી સેજ એવી સાથની અથવા તદન ધીપર ગમે તેવી પકાવવી. ખાટી મીઠી બોટી પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આવેને એકથી બે નાના ચમચા ભરી સોજો સરકો તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ઉપર મુજબ થાયને ઉતારવુ.

બોટી ચણીયાં.

ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબનું એક રતલ નકી ગોસ્ત લેવું અને તેની મોસંબી ચણા જેટલી બોટી કાપીને ઉપર ખારી તથા હેઠે મસાલાની બોટીમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો ખારી અથવા મસાલાની બોટી પકાવવી.

બોટી તળેલી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં તળેલી બોટી પટેટાની સળી છાપેલીછે તેમાં પહેલું લખેલુંછે તે મુજબ બોટીને આથી રાખ્યા પછી સરખી ગોળ કરીને એમજ લેવી અથવા મસાલો ચોપડવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ પુરતું કીમ વળગાવી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં બરાબર બોળીને ફીકી લાલ બોટીઓ તળવી. ગમેતો આથવાને બદલે તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે ખારી પકાવેલી બોટીને તેજ રીતે અમથી અથવ મસાલાની તળવી.

બોટી મસાલાની.

મસાલાની બોટી કરવી હોયતો ઉપર ખારી બોટીમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી બોટી લેવી અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલું ઘી, કાંદા, આદુ, લસણ લઇ તેજ પ્રમાણે કાંદાને કાપી ઘીમાં તળી આદુ લસણ વઘારયા પછી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે થી ત્રણ લઇ તેને ધોઇને બારીક કાપીને તે તથા દલેલાં

મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને તપેલીમાં મેળવી જરા ભુંજીને પછી બોટી તથા નીમક નાખી જરા તતરાવીને ઉપર મુજબ પણ ઘણી સેજ એવી સાથનું મજાહનું પકાવવું.

બૉલ ચોખાના.

રાંધવાના સૈાજા ચોખા તોળા ૭ા, સોજું દુધ શેર ૦ા, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ા, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, જાયફળ; જાવંત્રી તથા તજ ઘણુંજ બારીક છુંદેલું ત્રણુડે મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, પાંઉનું ક્રીમ; ઇડાંની દાળ તથા ઘી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ પાંચ છ કલાક થંડાં પણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાથી કાઢી સોજી તપેલીમાં દુધ સાથે ભેળી ઢાંકીને દેંગારે મેલી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચે મેળવવું અને કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી થંડું થાયને બે ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા બીજો બધો સામાન એ ચાવલમાં બરાબર મેળવી બે ચમટી વાટેલું નીમક નાખી નાના કરાબ જેટલા બધા સરખા ગોળા કરવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બોળી પાંઉનાં ક્રીમમાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને આગ્એ ચોપડીમાં સૉસ કેરીનો છાપેલોછે તેની સાથે ખાવા.

બૉલ ચોખાના ૨ જા.

સોજા રાંધવાના ચોખા રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખાંડ તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું ક્રીમ અથવા ઘઉંનો જાદો રવો; ઘી તથા બીજી ભભરાવવાની ખાંડ ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અડધા શેર પાણી તથા ત્રણ ચમટી નીમક નાખી સોજી તપેલીમાં ઢાંકીને દેંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને તદન સુકું થાયને દુધ, લીંબુની છાલ તથા પાંચ તોળા ખાંડ નાખી દેંગારે ઉઘાડું રાખી પાછું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી થંડું થાયને નાના બૉલ કરી પાંઉનું ક્રીમ યા રવામાં રોળીને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ઉપર બીજી ખાંડ ભભરાવવી.

બૉલ પટેટાના.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા મૅશ્ડ છાપેલાછે તે મુજબ મૅશ્ડ કીધેલા સોજા પટેટા રતલ ૧॥, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧॥, દુધ; ઇંડાં તથા ઘી ખપ મુજબ.

એક ઇડાંને ભાંગી માહે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પપેટામાં મેળવી માખણ ભેળી મેળવણી કઠણ થાય તેટલું જરા દુધ ભેળી નાનાં લીંબુ જેટલા બૉલ બનાવી ખપ જોગાં ઇડાં ભાંગી દોહવીને તેમાં બોળી કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા.

બૉલ પનીરના.

જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તથા સુકાં પાંઉનું ક્રમ્બ એટલે ક્રીમ દરેક રતલ ૦।, માખણ તોળા ૫, તાજું ઇંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કાગમરીના દાંણા ૫ બારીક છુંદેલા, ઘી ખપ મુજબ.

નીમક, મરી તથા પાંઉનાં ક્રીમ સાથે પનીરના ભુકાને સોઈ ખલમાં નાખી ખુબ મેળવી ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી દોહવીને માહે તે તથા માખણ ભેળી નાના ખાટાં લીંબુ જેટલા બૉલ કરી ઘીને કઢાઇમાં જરા કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના તળવા.

બૉલ બદામના.

બદામની બીજ રતલ ૦॥, મેદા ખાંડ શેર ૦॥, ઑરેંજ યા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ઘી તથા ઇડાંની દાળ ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. મુરબ્બાની સળી કાપવી. પછી ત્રણ ઇડાંને ભાંગી દોહવીને બદામમાં એ તથા લીંબુની છાલ મેળવી જરા આટો ભેળીને ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરી નાનાં સપરચન જેટલા બૉલ કરી ખપ જોગી ઇડાંની દાળ દોહવી તેમાં બોળીને ઘી કકડાવીને ઇંગારે લાલ તળી આંધરાંની ચમચે કાઢવા અને ઉપર મુરબ્બાની એકેક સળીને ડાંખળીની કાની ખોસી ક્રીમ લીંબુની આગ્મે ચોપડીમાં લખેલીછે તેની સાથે ખાવા.

બોલમાં બાફેલો ખીમો.

ગોસ્તના બારીક છુંદેલા અડધો રતલ ખીમાને આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો લખેલોછે તે મુજબ પણ ઘીપર સુકો પકાવવો અને છોલેલા ડબલબીન; ગ્રીનપાસના કુમળા દાંણા તથા બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રૅંચબીન એ ત્રણ મળી શેર ૦॥ ને બાફી માહેનું બધું પાણી તદન કાઢી નાખી ખીમા સાથે ભેળીને માહે સપાટ ભરેલી એક ચમચી મસાલો ગરમ, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧ તથા ઉપસેલી ભરેલી અડધી ચમચી ખાંડ ભેળી બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દાહવીને તે મેળવવાં. પછી મરઘીનાં એક મોટાં ઇડાંને બાફી છોલીને તેના એકસરખા ચાર ઉભા કકડા કાપવા અને ઇડાં જેટલાજ મોટાં પાકાં કઠણ એક ટામેટાંના પણ ઇડાંનીજ કાની સરખા ચાર કકડા કાપવા. બે મોટા પટેટાને સેજ કઠણ બાફી છોલીને તેની ત્રણ ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાદી એક કાતરી કાપી બે ઇંચના વ્યાસનું આઠ અણીવાળું કરણના આકારનું એક કાગજ કાપી એ પટેટાની કાતરીની ઉપર મુકીને પૅન નાઇફથી પટેટાનું કરણ કાપવું અને બાકી રહેલા પટેટાની બધી એક સરખી સેજ જાદી સળી કાપવી. પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બોલને જરા ઘી ચોપડી તેનાં તળીયાંમાં પટેટાનું કરણ મુકવું અને ઇડાંનો સફેદી તરફનો ભાગ તેમજ ટામેટાંનો છાલવાળો ભાગ બોલમાં લગાડેલાં ઘીને વળગે તેવી રીતે હેઠે મુકેલા પટેટાનાં કરણની નકશીના ખાંચામાં ટેકાવીને એક ઇડાંનો અને એક ટામેટાંનો કકડો આવે તેમ સફાઇથી સરખે અંતરે સરખા ઉભા ગોઠવીને મુકવા અને એ બધાંની અણીની ઉપર ટેકાવીને પેહલે પટેટાની સળીઓને આડી મુકીને પછી તેની ઉપર બીજી સળીઓને ઉભી મુકીને તેની ચોકડીની તરેહ કરી એ રીતે જેટલી ચોકડી થાય તેટલી બોલની કીનારી સુધી મુકવી. ઉપલી રીતે બધું સરખું સફાઇથી ગોઠવેલું હોયછે તો મજાહનું શોભેછે. તે પછી બોલની વચમાંના ખાલી ગાળામાં ખીમાની મેળવણીને કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને બોલ અડધું ડુબે તેટલાં કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં બોલને મુકી તપેલીપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાંથરીને થોડા ઈંગાર મુકીને તુર્તજ બાફવા માટે ચુલે મુકવું. ખીમો બફાઇને કઠણ થાયને ઉતારીને બોલને ઉલટાવીને અંદરનુ આખુંજ કાઢવું. બોલમાં ખીમો ભરીને પછી અમથું મુકી રાખતાં ઇડું હેઠે ઠરી જઇને બીગડી જાયછે માટે ભરીને તુર્તજ બાફવા મુકવુ.

ભજીયાં ઇડાંનાં.

એક સોજી કોરડી રકાબીમાં પાંચ વાલ કારબોનેટ ઑાવ સોદા નાખી ભુકો કરીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખીને પછી તાજાં ચાર ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એમાં નાખવી અને બધી દાળને બીજી રકાબીમાં કાઢી ખાવાના કાંટા વડે તેને સારીકાની દોહવી પતળી કરી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો અથવા મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો બે તોળા આટો અને તે નહી હોયતો પછી સોજો ચણાનો બે તોળા આટો લઈ તેને દાળમાં જરા જરા કરી નાખતાં જઈ સેજબી ગાંગડી રહે નહી તેમ બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની સફેદીને નીમક તથા સોદા સાથે કાંટાથી કઠણ કફ ચઢાવી દાળમાં બધું સારીકાની એકરસ કરવું. ત્યારબાદ એક મોટી કઢાઈમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે મેળવણીમાંની પતળી સફેદી હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછી ચમચાથી સારીકાની મેળવીને ઘીમાં ટીપાં ટપકે નહી તેમ સંભાળથી એકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચા વડે કઢાઇમાં પાશે પાશે મુકવી અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ભજીયાં ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને બધાં ભજીયાને ચમચથી કઢાઇમાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ કકરાં થાયને ચમચમાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપરાયને રકાબીમાં મુકવાં. મસાલાનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો છઠી તોળા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. મોટાં લીલાં મરચાં એકથીદોઢ તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઈ તદન કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં અને એ બધાંમાં ધાણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઉપર મુજબ ઇડાંની મેળવણીને તૈયાર કરી તેમાં એ બધો સામાન બરાબર મેળવવો અને ઉપર સાદાં ભજીયાંમાં લખ્યા મુજબનાં કકડાવેલાં ઘીમાં એ મેળવણી તેમજ મુકવી પણ મસાલાને લીધે એ ભજીયાં તળાતાં ઘીમાં ફીણ આવેછે માટે એને તે રીતે તળતાં ભાગી જશે તેથી એક પડ બરાબર લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ લાલ થાયને ઉપર મુજબ ચમચથી કાઢવાં. એ બેઉ રીતનાં બનાવેલાં ભજીયાંનો સ્વાદ ઇડાંના પોળા જેવો લાગેછે પણ થંડાં સારાં લાગશે નહી માટે ગરમ ગરમજ ખાવા.

ભજીયાં કસ્ટરનાં.

આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ કસ્ટરનામાં લખ્યા પ્રમાણે મોલું કસ્ટર બનાવવું અને તેની અડધી ઇંચ જેટલી જાદી કેળાંની કાતરીગ્મો હોય તેવા કકડા કાપવા અને આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનની મેળવણી બનાવવી. પછી મોટી કઢાઇમા પુરતુ ઘી કકડાવી કસ્ટરના એકેક કકડાને એ મેળવણીમાં બોળીને બધા ભજીયાં કકરાં લાલ તળવાં.

ભજીયાં કુટા અથવા કોળમનાં.

તાજો કુટો અથવા કોળમ રતલ ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, મોટાં સુકાં મરચાં ૭, લસણની કળી ૬, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચણાનો આટો, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

લસણને છોલવું. કોથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇને ધોવી. કુટાને ચુંટી સોજો કરીને ધોવો. કોળમ હોયતો તેને પણ એમજ સાફ કરવી. પછી બધા સામાનને પીસી કુટા યા કોળમમાં મેળવી થાપી શકાય તેટલું કઠણ કરવા ચણાનો આટો ભેળીને હથેલીપર ચપટાં ભજીયાં થાપવાં અને અડધું ઘી અને અડધું તેલ સાથે કઢાઇમાં કકડાવીને તેમાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાં ખીમાનાં.

હેઠે આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની મેળવણી તૈયાર કરવી અને તેમાં ઘણો બારીક છુંદેલો અડધો રતલ કાચો અથવા સુકો બાફેલો રાંધેલો ખીમો ભેળીને મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં ભજીયાં લાલ તળવાં. પણ એની મેળવણીમાં પાતરાં, તરકારી યા કેળાં લેવાં નહી, તેમજ પાણી પણ ઓછું નાખીને મેળવણી કઠણ કરવી.

ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં.

ભેળ વગરનો સોજો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦ાા, કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, મોટાં સુકાં મરચાં

૫-૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૩-૪, કોથમીર ઝુડી ૩, તાજાં ઇંડાં ૨, મોટાં પાકાં વસઇનાં કેળાં ૨, લસણુનો વચલો કડો ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, જીરૂં તોળો ૦॥, દલેલી હળદ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦, ઘી તથા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી પાછું એટલુંજ બીજું પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી અડધાને કાચો રાખવો અને અડધાને જરા ઘીમાં તળવો. નવટાંક પટેટાને બાફી છોલીને ભુકો કાપવો અને બાકીના કાચા પટેટાને છોલી ભુકા જેવા કાપીને ઘીમાં તળવા. કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇ એ તથા સુકાં તથા લીલાં મરચાં બધું ધોઇ કોરડું કરી લસણુને છોતા એ બધું સાથે બારીક પીસવું. પછી આટાને ચાળી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી કકડેલું ઘી ભેળવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી કેળાંને ધોળી બરાબર નરમ કરી છોલીને એ બેઉને આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળી મોટી કઢાઇ અડધી ભરાય તેટલું તેમાં બે ભાગ ઘી અને એક ભાગ તેલ નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને અકેક નાની ચમચી જેટલી યા તેથી પણ જરા ઓછી ભેળવણીને ચમચી વડેજ કઢાઇમાં છુટી છુટી મુકી જરાવારમાંજ આંધરાંની મોટી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજાહનાં બરાબર લાલ ભજીયાં તળાયને કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો બધાં ઘીમાંજ તળવાં.

બીજી રીતે ભજીયાં બનાવવાં હોયતો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૦॥, કાંદા શેર ૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૩, ફુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાજું ઇંડું ૧, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૦॥, દલેલી હળદ; મરી તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ (બેઆનાની ભાર), મોટું પાકું વસઇનું કેળું ૧, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળા ડાંડા લઇ એ તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી આદુ, લસણ તથા કાંદાને છોલી એ બધાંને સાથે પીસવું.

ફુદનાને ધોઇને બારીક કાપવો. ત્યારબાદ આટાને ચાળી તેમાં ઉપર મુજબ ઇંડું તથા કેળું ભેળીને પછી માહે બધો સામાન બરાબર મેળવી જરા પાણી નાખી મેળવણીને ઘટ કરવી, પતળી કરવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં.

ભજીયાંવાળા બનાવેછે તેવાં ભજીયાં કરવાં હોયતો ચણાનો આટો રતલ ૦॥, કાંદા રતલ ૦।, વાટેલું નીમક તોળો ૧।, આદુ તોળો ૦॥।, ખોપ્પરૂં કીધેલું જીરૂં તોળો ૦॥, છુંદેલાં મરી; લસણ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા દરેક તોળો ૦।, મોટાં લીલાં મરચાં ૫–૬, કોથમીર ઝુડી ૪, સોજ્જું મીઠું તેલ બાટલી ૦॥।.

કાંદા, આદુ તથા લસણને છોલવું, કોથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લઇને મરચાં સાથે ધોવી અને એ બધા સામાનને બારીક પીસી આટાને કલઇ ભરેલા ખુનચામાં ચાળી તેમાં નીમક નાખી જરા જરા કરી દોઢ પાશેર થંડાં પાણીને બરાબર મેળવી હાથની હથેલીથી ખુબ મથીને પછી બાકીનો બધો સામાન તથા સોદા ભેળવો અને મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઇમાં તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરી મેળવણીમાંથી જરા જરા કઢાઇમાં છુટી છુટી મુકીને પછી ઝારાથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરી કકરાં લાલ થાયને કાઢી ઓયાંમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. ગમેતો છોલેલા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં વેફર, વસઇનાં પાકાં કેળાંની અથવા બીયાં વગરનાં કેળાં જેટલાંજ પતળાં વેંગણાની છોલેલી પતળી કાતરીઓ અથવા છોલેલા કાંદા યા છોલેલા શકરકંદની પતળી કાતરીઓને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. પાતરાંનાં ભજીયાં બનાવવાં હોયતો ઉપર લખેલો બીજો કાંઇપણ સામાન લેવો નહી પણ અમથાજ આટામાં નીમક નાખી પાણી ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવીને પછી માથની ભાજીનાં પાદડાં, ચોળાઇની ભાજીનાં મોટાં પાદડાં અથવા માયારૂના વેળા ઉપર પાદડાં થાયછે તે લેવાં અથવા ખાવાનાં મોટાં અકેક પાંનના બબે ત્રણ ત્રણ કકડા કરવા અને જે એક ચીજ હોય તેને ધોઇ કોરડું કરીને અકેક પાદડું યા કકડાને મેળવણીમાં બોળી કઢાઇમાંનાં કકડેલાં તલમાં મુકીને પછી ફેરવ ફેરવ કરી ભજીયાં પીળા રંગનાં થાયને કાઢી લઇ એ રીતે બધાં તળાય પછી પાછાં કઢાઇમાં નાખીને લાલ તળવાં. એ પાદડાં અથવા પાંનની ઉપર મેળવણી ઘણીજ પતળી લગાડવી.

કારણ સોદાને લીધે તળાતાં પછી મેળવણી ફુલીને જાદી થાયછે. એ બધાંમાં પાંનનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગેછે. કારબોનેટ ઑવ સોદા નહી હશેતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર પણ ચાલશે.

ભજીયાં ચણાના આટાનાં સાદાં તથા તરકારીનાં.

સોજા અડધો રતલ ચણાના આટાને ચાળીને તેમાં ઘી તોળા ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧ તથા કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦ા મેળવી થંડાં પાણીથી બાંધીને ખુબ તરેહ મસળીને એક મોટાં બોલમાં યા કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી એક પાશેર થંડું પાણી બરાબર મેળી જરાબી ગાગડો રાખવો નહી. પછી જરા નાના પાંચ તોળા કાંદાને છોલી બબે કટકા કાપીને પછી તેને ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી તે તથા આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦ા ને આટાની મેળવણીમાં નાખી બરાબર એકરસ કરવું. ત્યારબાદ ઉપર ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાં મસાલાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ મોટી કઢાઇમાં સોજું મીઠું તેલ કકડાવ્યા પછી બળતું ધીમું કરી તેમાં એ મેળવણી છુટી છુટી જરા જરા મુકી હેઠેનું પડ રીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચથી ભજીયાંને ફેરવ ફેરવ કરવાં અને મજાહનાં લાલ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢવાં. એ ભજીયાં તરકારીનાં બનાવવાં હોયતો ઉપલાં ભજીયાં ચણાના આટાનાં પાતરાંનાં તથા તરકારીનાંમાં છાપ્યા મુજબ પટેટાનાં વેફર, વસઇનાં કેળાંની, વેંગણાંની અથવા શકરકંદની છોલેલી ઘણી પતળી કાતરીઓ જે તે એક લેવી અને આએ ભજીયાંમાં ઉપર લખ્યુંછે તેટલાજ સામાનની તેજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને પછી તેલ કકડાવ્યા બાદ મેળવણીમાં એ અકેક કાતરીને બોળીને ઉપર મુજબ એનાં મજાહનાં કકરાં લાલ ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં કાંદાની કાતરીનાં કરવાં હોયતો ઉપર પ્રમાણે મેળવણીમાં બધો સામાન નાખવો પણ તેમાં કાપેલા કાંદા લેવા નહી પણ જરા નાના કાંદાને છોલી તેની વેફર જેવી પતળી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેને મેળવણીમાં બોળીને તેનાં ભજીયાં તળવાં. તેલ પસંદ નહી હોયતો ઘીમાં ભજીયાં તળવાં. સોદા નહી હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર એટલોજ લેવો. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગેછે.

ભજીયાં ચણાની દાળનાં.

સોજી ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેલી રતલ ૧ા, ઘણુંજ બારીક ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૭, નીમક તોળો ૧ાા, આખું જીરૂં તથા ધાંણા દરેક તોળો ૧, મરચાંની ભુકી તોળો ૦ાાા, દલેલી હળદ તોળો ૦ાા, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ-ખાર તોળો ૦ા, સોજું મીઠું તેલ અથવા ઘી ખપ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી વેાઇ પાંચ છ કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખીને પાતા ઉપર સેજ જાદી જેવી પીસ્વી, બારીક કરવી નહી. ધાંણા તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. પછી પીસેલી દાળમાં બધું બરાબર ભેળી નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલું પાણી મેળવી મેળવણીને જરા પોચી કરી ભજીયાં બધી જાતની દાળના આગ્મે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘી અથવા તેલ કકડાવી તેમાં લખ્યા મુજબ ગમે તેટલાં નાનાં મોટાં ભજીયાં હથેલીપર ખડબચડાં થાપી અથવા ઝીણી લખોટી જેવાં કરીને તળવા મુકી લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાં મેલી એજ રીતે બધાં તળીને ચટણી કોથમીરની આગ્મે ચોપડીમાંછે તેની સાથે ખાવાં. કાચી કેરી હોયતો તેને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપી તે શેર ૦ા ને દાળમાં બીજા બધા સામાન સાથે ભેળવી.

બીજી રીતે ચણાની દાળનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો ચણાની દાળ ભરેલી ટીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવટાંક, દલેલી હળદ; સોજી મરચાંની ભુકી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ સોદા અથવા સેકીને બારીક વાટેલો પાપડખાર તોળો ૦ા, ઘી અથવા મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

નાના ચાર ચમચા થંડાં પાણી સાથે આમલાને કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી બીજું નાના ચાર ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકી રહેલું ડોહરૂં કાઢવું. દાળને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે ભીનવીને પીસ્યા પછી તેમાં આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન ભેળીને ઉપલીજ રીતે ઘી અથવા તેલમાં ભજીયાં તળવાં. નીમક ઓછું લાગેતો ચાખી જોઇને બીજું ટેસ્ટ મુજબ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં પટેટાનાં.

સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, ઇડાં ૪, દુધ નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, વાટેલું નીમક તોળો ૦॥, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઘી ખપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બેઉ ઘણુંજ બારીક કાપવું. પટેટાને સોજા ધોઈ જાદી કાતરીઓ કાપી નરમ બાફી છોલીને બરાબર મૅશ્ડ કરવા. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાંની દોહવી તેમાં દુધ તથા સોદાને બરાબર મેળવીને પછી પટેટોમાં ભેળીને માહે કોથમીર, મરચાં તથા નીમક મેળવવું. ત્યારબાદ એક મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધું‘માડો નીકળેને એકેક ચમચી ભરી એ મેળવણીને અંદર છુટી છુટી નાખી મજાહનાં લાલ કકરાં ભજીયાં તળી લીંબુ નીચવીને અથવા વેલાતી સૉસ સાથે ખાવાં. મસાલા વગરનાં ભજીયાં કરવાં હોયતો તેમાં કોથમીર, મરચાં, દુધ તથા સોદા નાખવો નહી પણ ઉપર મુજબ પટેટાને મૅશ કરવા અને ઇડાંમાં એક નાનો ચમચો ભરી કાચું ઘી નાખી ખુબ દોહવીને તે તથા નીમકને પટેટામાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં ભજીયાં તળવાં. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં ભજીયાં સારાં લાગેછે.

ભજીયાં બધી જાતની દાળનાં.

ચણા; વટાંણા; લાંગ અથવા મગ એ ચારમાંથી કોઇપણ એક જાતની દાળ ભરેલી ટીપરી ૨ અને તોળેકી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦॥।, વાટેલું નીમક તોળા ૨ થી ૨॥, કારબોનેટ ઑવ સોદા તોળો ૦।, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ભજીયાં ચણાની દાળના આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ દાળને ભીનવી રાખ્યા પછી તેમજ પીસવી. કાંદાને છોલીને જરા જાદો જેવો ઝુકો કાપવો. પછી સોદા તથા નીમક ભેળી તેમાં થંડું પાણી નાના ચાર ચમચા મેળવીને પછી પીસેલી દાળમાં એ તથા કાંદાને બરાબર ભેળવું અને મોટી કઢાઇ ઘીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મુકી માહેથી બરાબર ધું‘માડો નીકળે તેટલું કકડાવવું અને તેલ હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કકડાવવું. પણ એમ કકડે તેટલાં ભજીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તેટલી મેળવણીને હથેલીપર મુકીને લીસાં નહી પણ ખડબચડાં જેવાં અને પતળાં ચપટાં ભજીયાં થાપવાં, જાદાં થાપવાં નહી, કારણ ભજીયાં તળાતાં ફુળીને જાદાં થાયછે. ગમેતો ઝીણી લખોટી જેટલી મેળવણીની ખડબડી ગોળીઓ બનાવવી. પછી ભજીયાં ચણાની દાળનામાં લખ્યા મુજબ એ ચપટાં અથવા ગોળ ભજીયાંને લાલ તળીને આમ્બે ચોપડીમાં ચટણી કોથમીરનીછે તેની સાથે ખાવાં. બીજી જાતની દાળના કરતાં ચણાની દાળનાં ભજીયાં વધારે સારાં લાગેછે. સોદા નહી હોયતો તેને બદલે સેકીને બારીક વાટેલો પાપડ ખાર ચાલશે.

ભજીયાં ભેજાંનાં.

કટલેસ ભેજાંના આમ્બે વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક ભેજાંની જાળી કાઢી ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા દોહવેલું અડધું ઇડું નાખી ચમચાથી બરાબર મેળવી એકરસ કરી તેમાં જરા ઘઉંનો આટો ભેળીને કઠણ કરવું અને એક રૂપ્યા જેટલાં મોટાં અને ૦। ઇંચ જાદાં ભજીયાં થાપી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં બદામી રંગનાં કકરાં તળીને ગરમ ખાવાં. ગમેતો બે ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટું લીલું એક મરચું ધોઇ બારીક કાપીને તે પણ મેળવણીમાં ભેળવું.

ભજીયાં મુઠીયાંનાં.

ઘરનો દલેલો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સેજ જાદો સોજો ચણાનો આટો દરેક તોળા ૭, કાંદા તોળા ૫, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી નવટાંક, ચોળાઇની ભાજીનાં; મેથીની ભાજીનાં તથા કોથમીરનાં પાદડાં દરેક તોળા ૨॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, વાટેલું નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦॥।, લસણની મોટી કળી ૮, કારબોનેટ ઑાવ સોદા વાલ ૫ (બેઆનીભાર), ખોખરૂં કીપેલું જીરૂં તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આમલીને નાના ત્રણ ચમચા ભરી થંડાં પાણી સાથે એક કોડીનાં વાસણમાં ભેળવીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને બધું ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દઇને તેમાં સોદા તથા નીમક ભેળવું.

આદુ લસણને છોલીને પાણી વગર પાતાપર પીસ્વું. ભાજી તથા કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ ચાળણીમાં નાખ્વાં અને પાણી નીકળી જાયને કપડાંથી નુછી નદન કોરડાં કરી મરચ્યાંને પણ એમજ ધોઇ નુછીને એ બધાનિ ઝીણું કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી. પછી બેઉ આટાને સોજી થાળીમાં ચાળી તેમાં હ્દી તોળા ઘી ભળીને પછી આમલીનું ડોહરૂં તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવી ઘટેતો થંડું પાણી સેજ લઇને ઘણો કઠણ આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેના સફાઇદાર ચાર ગોળા કરીને પાટીયાં ઉપર મેલી જાદી સેરડી જેટલાં જાદાં સરખાં ગોળ મુઠીયાં હથેલીથી વણી તેના બેઉ છેડાની અણી હોય તે દાબીને સાંથી સરખાં કરવાં. તેટલાં તપેલીમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહે ઉછળેને તપેલીના કાંથાની ઉપર મુકાય તેટલી એક ત્રાંબાંની સોજી ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને તેમાં જરા છુટાં છુટાં મુઠીયાં ગોઠવીને પેલી તપેલીપરથી ઢાંકણ કાઢીને તેની ઉપર મુકીને પછી ચાળણીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખ્વુ અને દસ બાર મીનીટે મુઠીયાં બફાઇને બરાબર કઠણ થાય પછી કાઢીને પાટીયાંની ઉપર મુકવાં અને તદન થંડાં થાયને ચુંથાય નહી તેમ ધારદાર છરી વડે સફાઇથી અકેક મુઠીયાંની પાંચ પાંચ કાતરીઓ કાપવી અને મોટી કઢાઈ ઘીથી અડધી ભરી ધીમે બળતે મેલવી અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને માહે સમાય તેટલાં ભજીયાં પાશે પાશે મુકી હેઠેનું પડ ફીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ તળાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લેવાં. એ ભજીયાં ગરમ ગરમ ખાવાનાં ઘણાં સારાં લાગેછે.

ભરત વેંગણાંનું.

બીયાં વગરનું ભરતનું કુમળું મોટું એક વેંગણું તેનું વજન શેર ૨, સોજું ખાટું કઠણ દહી શેર ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦ા, લીલું લસણ ઝુડી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બોખરૂં ફીકેલું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦ાા, સુકું લસણ વાલ ૫.

કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને છોલી મોટા કકડા

કાપી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને બધું પાણી સુકાય પછી ઉતારીને સેજબી કટકો રહે નહી તેમ ઘુંટી નાખવું. બીજી રીતે વેંગણાંમાં તળીયાંથી ડીચકાં સુધી નવા બુતારાની સળીને આરપાર ઉભી ખોસી લોઢીની ઉપર ચુલે વેંગણાંને મુકી ધીમી આંચ રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને વેંગણું બરાબર ભુંજવુ અથવા ભેભટમાં વેંગણાંને ભુંજવા મુકવું અને ઉપરની છાલ બળી વેંગણું ભુંજાઇને નરમ થાયને કાહડતું અને થંડું પડેને એની અથવા લોઢીપર ભુંજેલાંની છાલ કાઢી નાખી જરાબી કટકો રહે નહી તેમ ખુબ ભચડી નાખવું. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી એક રીતે વેંગણું તૈયાર કીધું હોય તેમાં દહીને મેળવવુ અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગને તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને તેમાં બધો મસાલો લાલ કરી દહી ભેળેલું વેંગણું મેળવી નાના ચાર ચમચા પાણી રેડવું અને ભુંજેલાં વેંગણાંમાં નીમક નહી હોવાથી તે હોયતો પછી ઉપર લખેલું નીમક પણ સાથે નાખી ઇંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવુ મરજી પડેતો દહીને વેંગણાંમાં ભેળવુ નહી પણ ઉપર મુજબ ભરતને રાધીને ચુલેથી ઉતારતી વેળા માહે દહી ભેળીને પછી ઉતારવું. લીલું લસણ નહી હશેતો ચાલશે. ભરતનાં વેંગણાં નહી હોયનેા સાધારણ મોટાં કુમળાં વેંગણાંને બાફી અથવા ભુંજીને તેનું પણ ભરત બની શકેછે. બાફેલાં કરતાં ભુંજેલાં વેંગણાંનું ભરત વધારે સારૂં લાગેછે.

ભરૂચી અકુરી.

સોજુ ઘી શેર ૧॥, સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, આદુ તોળો ૦॥, લસણુ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦।, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને છોલી તેની સેજ જાદી જેવી સળી કાપવી અને તે ડુબે તેટલાં પુરતાં થંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક પીગળાવીને તેમાં સળીને અડધો કલાક ભીનવી રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. આદુ લસણને

છોલી તેનો ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલીને જાદો ભુકો કાપવો. ઇડાંને ભાંજી તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી પટેટાની સળીને સોજી ઘી.ઇને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પટેટાની સળી નાખી અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવી અને સફેદ જેવી પણ મજાહની કકરી તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને પછી માહે કાંદા નાખી તેને બદામી રંગના તળીને તેમાં આદુ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખી તેને એકુ મીનીટ તળીને પછી પેલાં દોહવેલાં ઇડાંને એક માણસે મોટી ધારે કઢાઇમાં રેડવાં અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચારવ્યા કરવું અને અકુરી સેજ કઠણ જેવી થઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારીને કાઢી લેવી, ઘણી કઠણ કરવી નહી, તેમ ઝીપેલી પછી કઠણ કટકા જેવી થયાથી સારી લાગતી નથી. જો મસાલા વગરની સાદી અકુરી બનાવવી હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફકત કોથમીર, મરચાં તથા હળદ નાખવી નહી અને ઉપલીજ રીતે એ સાદી અકુરી બનાવવી. ભરૂચમાં મોટાં જમણ હોય ત્યારે એ અકુરી પણ ખવાડેછે અને તમાં એટલું બધું ઘી નાખેછે કે માહેથી ઘીના રેળા ઉતરેછે. પણ ઘણું ઘી પસંદ નહી હોયતો એકજ શેર લેવું. એ મસાલાની તથા સાદી બેઉ અકુરી ઘણી સારી લાગેછે. પટેટાને બદલે શકરકંદ, રતાળુ કંદ અથવા સુરણની સળીની અકુરી પણ ઉપર મુજબ થાયછે.

ભાખરા.

ઘણા સરસ ભાખરા બનાવવા હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં વરધવડાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને માટે આટો કઠણ બાંધવો અને તમાં લખ્યા મુજબના વખતસુધી રાખ્યા બાદ જરા સાટો નાખીને ૦। ઇંચ જેટલું સરખું વણી જેટલા નાના મોટા બનાવવા હોય તે પ્રમાણે ગ્લાસ યા નાનાં કપની કીનારી વડે ગોળ ભાખરા કાપવા અથવા કોઇપણ આકારનાં બીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે કાપવા અથવા ચાર ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડા વડે

કાપીને પછી એના બાહેરના ભાગનું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું વણું થાય તેમ વચમાંથી સરખું ઝીણાં ગ્લાસ યા ગોળ પત્રાંની દાબડીથી કાપી કાઢવું અને એ કોઇબી રીતે ભાખરા કાપ્યા પછી બાકીનું વધે તેને એકઠું કરી પાછું વણીને તેના ભાખરા કાપવા. ત્યારબાદ માટી કઢાઇમાં પૂરતું ઘી કકડાવીને તેમાં મજાહના લાલ તળવા. વળાંના ભાખરા કઢાઇમાં વળી જશે માટે તે હોયતો પેણામાં સરખા તળવા. સાધારણ ભાખરા બનાવવા હોયતો બે ભાગ પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો અને એક ભાગ ઘરનો દળેલો ઘઉંનો મેદો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો બેઉ મળીને એક રતલ લઇ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ચાર ઇડાં મેળી પોણો શેર ખાંડ, બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી જાદી છુંદેલી તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ મળી દોઢ તોળાને માહે મેળીને દુધ તથા થોડી તાડી નાખીને કઠણ આટો બાંધીને એક કલાક યા તેથી પણ વધુ વખત ગરમ ઉફવાળી જગ્યામાં રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ વણીને એના ભાખરા કાપીને તળવા. સસ્તા ભાખરા કરવા હોયતો બેજ ઇડાં લેવાં, તેમજ બદામ નાખવી નહી પણ બીજો બધો સામાન સાધારણ ભાખરામાં લખ્યા મુજબનો લઇને પાણીથી યા ચઢાઉ તાડીથી આટો બાંધવો. ખારા ભાખરા કરવા હોયતો ઉપલા હીસાબે રવો તથા આટો લઇ તેમાં ૦। રતલ ઘી તથા ચાર ઇડાં મેળવી વાટેલું નીમક આપણા ટેસ્ટ મુજબ દોઢ તોળા સુધી નાખી આટો દુધ, તાડી યા પાણીથી બાંધીને એના ભાખરા બનાવવા. વળાં જેવા ભાખરા બનાવવા લખ્યુંછે તેને માટે એવું બેવડા ગાળાનું પગું બનાવેલું હશે તો કાપવાને સવલ પડશે અને તેનેથી ભાખરા સરખા કપાશે.

ભાખરા ૨ જા.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજો ગોલાબ લીકરગ્લાસ ૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦॥, કારબોનેટ ઑવ સોદા વાલ ૫, સોજુ ઘી; દુધ તથા સાટા માટે બીજો આટો ખપ મુજબ.

બદામને છોલી પોઇ નુછી કોરડી કરીને છુંદવી, પછી આટાને ચાળી તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઇડાંને બરાબર મેળવીને પછી

બીજો સામાન ભેળી દુધ નાખીને કઠણ આટો બાંધી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદાને નાના બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવીને તે આટામાં સારીકાની ભેળીને તેના બે સરખા ગોળા કરવા અને તેમાંના એકને પાટીયાં અથવા ટેબલ ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને સેજ પતળો જેવો વણી તેની ઉપર બરાબર ઘી ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ચોપડી ઘડી કરી બીજા આટાના ગોળાને પણ એજ રીતે વણીને પછી બેઉને અકેકની ઉપર મુકી વારંવાર ફેરવ્યા કરી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી લીકરગ્લાસની કીનારીથી ભાખરા કાપી કુબવું કઢાઇમાં ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે મજાહના રીકા લાલ ભાખરા તળવા. ખારા ભાખરા બનાવવા હોયતો ઉપર લખેલો બીજો સામાન લેવો નહી પણ આટામાં નવટાંક ઘી તથા આપણા ટેસ્ટ મુજબ બારીક વાટેલું નીમક દોઢ તોળા સુધી નાખી દુધ યા પાણીથી આટો બાંધીને રાખ્યા બાદ છેલ્લે સોદા ભેળી ઉપલીજ રીતે વણીને ભાખરા કાપીને તળવા. એ બેઉ રીતે બનાવેલા ભાખરા તળીયાથી ફુળીને બટર બીસ્કીટ જેવા થાયછે અને ગરમ ગરમ ખાવામાં સારા લાગેછે.

ભાજી.

ચોળાઇની કુમળી ભાજીની ઝુડી ૧૫, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, છુંદેલું આદુ તથા ચોખ્ખું કીધેલું જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ છોલીને છુંદેલું, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભાજીનાં બધાં પાદડાં કાઢી સોજી ધોઇ ઓયાંમાં નાખી પાણી નીકળી જાયને બારીક કાપવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારીને માહે ભાજી તથા બાકીનો સામાન ચમચે ભેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચે ભેળીયા કરવી અને અંદર છુટેલું પાણી સુકઇ બરાબર તતરેને અડધો પાશેર પાણી રેડવું અને ભાજી ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. ગમેતો ઉપર મુજબ ભાજી નાખ્યા પછી ઢાંકણુપરજ પાણી આપ્યા કરવું પણ માહે પાણી નામવું નહી અને ચરી તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી અથવા ભાજી તથા બીજા સામાનને કાંદાના વઘારમાં ભેળીયા પછી એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી ભાજી ચરે અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવી. બીજી કોઇપણ જાતની ભાજીને જુદી

જુદી અથવા બધી પચરસી પંદર ઝુડી લઇને ઉપલી ત્રણુમાંની ગમે તે એક રીતે પકાવવી. પણ મેથીની ઝીણાં પાદડાંની ભાજીને પકાવવી હોયતો તેને સમારી તેનાં બધાં કુમળાં ડાંખળાં રાખી હેઠેથી થોડાં મુળીયાં કાપી નાખી બોયાં યા ગાળણીમાં નાખી સોજી ધોઈ માહેની કાંકરી કાઢી નાખીને પછી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ખુબ ચોળી ચોળી તેમાંથી પાણી નીકળે તે બધું નીચવીને કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી, પણ ત્યારે રાંધવામાં નીમક નાખવું નહી. ભાજી મસાલાની બનાવવી હોયતો કાંદા આદુના વધારમાં ભાજી નાખવા પેહલાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં બે લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપીને જીરાં સાથે નાખ્યા પછી માહે ભાજી મેળવી.

ભાજીમાં બોટી.

ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી ૧૪, કાંદા શેર ૧, સોજું કુમળું નરનું નકી ગોસ્ત રતલ ૦ા, ઘી શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

છરીથી એાખરીને આદુની છાલ કાઢીને બારીક ભુકો કાપવો. ગોસ્તને સાફ કરી ઝીણી સોપારી જેટલી બોટીએા કાપી થંડાં પાણીથી એક વખત ધોવી. ભાજીને સમારી બોયાંમાં નાખી સોજી ધોઇ અંદરની કાંકરી કાઢી નાખ્યા પછી ઘણીજ બારીક કાપી નીમક નાખી ખુબ ચોળીને બધું પાણી નીચવીને કાઢી નાખી ભાજીનો ગોળો કરવો. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં અધકચરો ગોલાબી તળવો, સેજ પણ રતાસ પકડવા દેવો નહી અને ઉતારીને માહે આદુ મેળવી બોટી તથા ભાજી મેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી ઢાંકણુપર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર રેડવું નહી અને બોટી બરાબર નરમ થાયને ખાંડ નાખી ઘીપર આવેને ઉતારવું. મોટી મરઘીનાં નકી માસની બોટી કાપીને તેને પણ એજ રીતે પકાવવી.

ભીંગનો પરદો.

મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તેમાં આમલી નાખીને બનાવવાનોછે તેવો મસાલો માછલી ભુંજવા આગમચ ઘણો પુરતો બનાવવો, તેમજ હેઠે લખ્યા મુજબ ભીંગને

સમારીને નીમક લગાડીને ગમે તેટલાં ગાંમઠી કોલસાના પુરતા ઇંગાર પણ સળગાવાને તૈયાર રાખવા અને આમે વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક તાજા ભીંગને સમારી તેનું ડોકું કાપીને ફેંકી દઇ માછલાની ઉપરના ભાગની ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બોરદુપરથી સરખો ઉભો ચીરવા માંડી છેક હેઠે પુછડી સુધી સુકા છમણાની કાની બે ફાડચાંમાં ચીરી એજ માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચોખાનો આટો લગાડી સોજી ધોઇ બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવો. તે પછી માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર તૈયાર કીધેલા મસાલાનું જાડું પડ ચોપડી પેટાંમાં પણ એ મસાલો પુરતો ભરીને પછી માછલીને બેવડી વાળીને બેઉ ફાડચાં પાછાં સાથે જોડી દઇને આખો ભીંગ કરવો. પણ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી તેમજ અંદરનો મસાલો પણ બાહેર નીકળી પડે નહી માટે આખી માછલીની ઉપર દોરો વીંટાળી લેવો. ત્યારબાદ કેળનાં પાદડાંનો ડાંડો કાપી ધોઇ નુછી કોરડું કરવું અને માછલીની પુછડી બાહેર ખુલ્લી રેહ તેમ આખા ભીંગની ઉપર પાદડાંને સફાઇથી વીટાળીને તેની ઉપર દોરો બાંધવો. પછી ઇંગારને પાંચરીને તેની ઉપર સોજી મોટી ગલેલ મેલીને તેની ઉપર માછલી મુકવી. પણ વારંવાર માછલીને ફેરવવી નહી, પણ પુછડી પરથી તપાસવી અને એક પડ બરાબર ભુંજાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ એમજ ભુંજાયને દોરો તથા પાદડાં કાઢી નાખી લીંબુ નીચવીને ખાવી. એ ભુંજેલા ભીંગને ભીંગનો પરદો કહેછે. ભઠ્ઠીમાં ભુંજેલો એ ભીંગ વધારે મજાહનો થાયછે.

ભીંડા કોળમી નાલીયેરનાં દુધમાં પકાવેલું.

કુમળા ભીંડા શેર ૧, કોટળાં કાઢીને સમારેલી કોળમી તોળેલી શેર ૦ાા, ઘી તથા કાંદા દરેક પાશેર ૧ાા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૪, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, સોજું નાળીયેર ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ધોવા માટે ખપ મુજબ.

ભીંડાને ધોઇ સોજાં કપડાંથી નુછી કોરડા કરી પોણીથી એક ઇંચ જેટલા કકડા કાપવા. કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે આમલીને અડધો

કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. લસણને છોલવું. જીરાંને ચુંટવું. મરચાંને ધોઇ આખાંજ છરીથી ઉભાં બે ભાગમાં ચાગવા. કોળમીને સમાર્‌ગ્રા ચપલાં વજને લઈ માહે દોરા જેવી કાળી નસ હોયછે તે કાઢીને નીમક લગાડી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સાફ ધોવી. નાળીયેરને ખમણી લસણ; જીરાં તથા હળદ સાથે પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી છુછામાં અડધો પાશેર પાણી રેડી પાછું પીસીને બાકીનું દુધ કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી તથા કોળમી નાખી ચમચે ભેળી ઢાકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નાની હોયતો તતરેને માહે નાળીયેરનું દુધ રેડી પોણો તોળો નીમક તથા ભીંડાના કકડા ભેળવીને ઢાંકવું. પણ કોળમી મોટી હોયતો અંદર પાણી રેડવું નહી પણ ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી કોળમી જરા નરમ થાયને ભીંડાના કકડા ભેળી દુધ રેડવું. પછી થોડીવારે આમલીનું ડોહરૂ ભેળી બધું બરાબર ચરી ઘીપર આવે પણ સેજ ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું. માહે ચમચ ફેરવતાં ભીંડા ભાગી જશે માટે અવાર નવાર તપેલીને ઉંચકી બે હાથે હલાવીને તળે ઉપર કરવું. એ વાંની સારી થાયછે કોળમી વગર અમથાજ ભીંડા પકાવવા હોયતો કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, આમલી તોળા ૨, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની કળી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, સરકો નાના ચમચા ૨ તથા નાળીયેર પોણું લેવું અને ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કાંદાને ધીમાં ફીકો લાલ તળીને પછી ભીંડા ભેળી ઉપલીજ રીતે પકાવવું. એ અમથા રાંધેલા ભીંડા પણ સારા લાગેછે.

ભીંડા ખારા તથા મસાલાના.

બીયાં વગરના કુમળા પણ જાદા ભરેલા ભીંડા શેર ૧, કાંદા શેર ૦ા, ઘી શેર ૦ા, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫.

ભીંડાને સેાજ ધોઇ ધોતા કપડાંથી લુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કટકા કાપીને પછી તે દરેક કટકાની ત્રણ ત્રણ કાતરીઓ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમા ગોલાબી રંગના તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને ઉતારી તેમાં ભીંડા તથા નીમક નાખી ચમચે બરાબર ભેળીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણ ઢાંકી તેપર પાણી રેડવું પણ અંદર પાણી મુદલ

નાખવું નહી અને અવાર નવાર ઉઘાડી ભીંડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચ ફેરવવી અને તતરીને ઘીપર આવેને ઉતારવું. મસાલાના ભીંડા કરવા હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ને કાંદો તળીને ઉતારયા પછી તપેલીમાં ભેળીને પછી નીમક તથા ભીંડા મેળવી ઉપલીજ રીતે પકાવવા. એ બેઉ રીતે પકાવેલા ભીંડા મજાહના થાયછે. એ રીતે પકાવેલા ભીંડા ઉપર ઇડાં કરવાં હોય અથવા સૉસ બનાવવા સારૂં ખારા રાંધવા હોયતો તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં નવટાંક ઘી વધારે લેવું.

ભીંડા મસાલાના તથા સાદા ઇડું ક્રીમ લગાડીને આખા તળેલા.

વાંકા ભીંડા ઘણાખરા અંદરથી કોહેલા નીકળેછે માટે તેવા લેવા નહી પણ સીધા ઉભા ખીયાં વગરના કુમળા પણ મજાહના જાદા મોટા અડધો શેર ભીંડા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તથા ઉપરની ટોંચ કાઢયા વગર આખાજ રાખી સૉજા ધોઇને પોહળી તપેલીમાં થંડાં પાણીમાં જરા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે મુકવા અને બરાબર જોશ આવી માહે પાણી ઉછળે અને ભીંડા સેજ નરમ જેવા થાયને ઉતારી તુર્ત આંધરાંની ચમચે પાણીમાંથી કાઢી લેવા. તે પછી મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આએ ચોપડીમાં છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ભીંડા માટે જોઇયે તેટલા સામાનનો પુરતો મસાલો બનાવીને ભીંડાની ઉપર તેનું સેજ જાડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચોપડીને પછી પાંઉનાં ક્રીમને ટેબલ યા પાટીયાંની ઉપર પાંથરીને તેની ઉપર અકેક ભીંડો મુકી હથેલી વડે હલકે હાથે તેમાં રોળીને બરાબર ક્રીમ વળગાવવું. ત્યારબાદ બે ઇડાંને ભાંજી તેમાં ચાર ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી અડધો તોળો ચોખાના આટામાં એ ઇડાંને જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેણા યા લોઢી ઉપર થોડું ઘી નાખી ધીમે બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી ભીંડાને ઇડાંમાં બરાબર બોળીને માહે મેલી બળતું કાઢી નાખી ઇંગારે બધેથી એકસરખા લાલ તળવા. સાદા ભીંડા તળવા હોયતો ઉપર મુજબ ભીંડાને બાફીને કાઢયા પછી એજ રીતે આટા તથા નીમક સાથે દોહવેલાં ઇડાંને આંગળાં

વડે ભીંડાની ઉપર બધે સરખું ચોપડીને પછી ક્રીમમાં રોળીને પીડું લગાડયા વગર કકડાવેલા ઘીમાં એમજ અમથા તળવા. એ બેઉ રીતે તળેલા ભીંડા સારા લાગેછે.

ભુંજેલી કલેજી.

બકરાંની વચલાં કદની કલેજી ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ધાંણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩–૪.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ નીચવી કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવુ આદુ લસણને છોલીને છુંદવુ. કલેજીને સાફ કરી તેના એકથી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ધોઇ કોરડી કરવી. પછી બધો મસાલો તથા નીમક સાથે કોથમીર મરચાં ભેળી તેમાં કલેજીના કટકાને સારીકાની સંડોવીને બેથી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા બાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબ એ કલેજીના કટકાને સીકમાં અથવા સોટામાં પોરાીને તેમજ ભુંજવી.

ભુંજેલી કોળમી.

મજાહની તાજી મોટી કોળમી જપજોગી લેવી અને તેને સમારવી નહી પણ કોટળાં સાથેજ આખી રાખ્વી. પછી ગામઠી કોલસાના યા બાવળનાં લાકડાંના ઇંગાર સરખા પાંથરીને તેની ઉપર બધી કોળમીને પાશે પાશે મુકવી. હેઠેનું પડ ભુંજાઇને કોટળાંની ઉપર બધાં કાળાં ડાઘીયાં પડે ત્યારે ચીમટાથી બધી કોળમીને ફેરવીને મુકવી અને બીજું પડ એમજ ભુંજાયને એક કોળમીને છોલીને આખી જોવી અને બરાબર ચરી હોયતો બધી કાઢવી, પણ કાચી જેવી લાગેતો વધુ વખત ઇંગારપર રાખ્વી અને બરાબર ચરેને કાઢી છોલીને કોટળાં કાઢી નાખી વેલાતી સૉસ, લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો એ ત્રણમાંના કોઇપણ એક ખટાસ, ચઢાવેલી રાઇ તથા વાટેલાં નીમક સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

ભુંજેલી બદામ તથા પસ્તાં.

નીમકમાં થોડુંજ પાણી રેડી પીગળાવીને તેનુ ઘાડું પાણી કરી તેમાં સોજી બદામની બીજ અથવા ભાંજેલાં પસ્તાંને એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી માહેથી કાઢીને કોરડું કરી ઠીકરાંને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બદામ યા પસ્તાં નાખી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવુ, જેથી બધેથી એકસરખું ભુંજાશે. પછી મજાહનું કકરૂં થાયને કાઢવું

ભુંજેલો શકરકંદ.

મજાહનો સોજો જાદો શકરકંદ લેવો અને આઅે વીવીધ વાંનીમાં પટેટા ભુંજેલામાં લખેલી રીતે એ શકરકંદને મજાહનો તેમજ ભુંજવો.

ભુંજેલાં ઇડાં પાંઉ.

તદનજ તાજાં ઇડાં ૪, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર (ચીજ) તોળા ૨, ચાર દોઢીયાંવાળાં પેઠીનાં સફેદ પાઉની અડધી ઇંચ જાદી કાતરીઓ ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, સોજું કઠણ માખણ ખપ મુજબ.

પાંઉની કાતરીઓના ઉપસેલા ભાગ તરફનો કઠણ પોપડો જરા કાપી કાઢવો પણ ગર બાહેર નીકળે તેમ બધો કાપી નાખવો નહી. પછી તેનાં એક પડની ઉપર માખણનું જાડું પડ ચોપડીને તેની ઉપર પનીર ભભરાવવુ. પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીને મોટી રકાબીમાં કાઢવી અને ભાગે નહી તેમ બધી દાળને ઝીણી રકાબીઓમાં જુદી જુદી મુકી સફેદીમાં નીમક નાખી ખાવાના કાટાથી ઘણો કઠણ કફ ચઢાવી તેના ચાર ભાગ કરી પાંઉનાં માખણ લગાડેલાં પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી સરખી ચોપડવી. પછી સેજખી ઢળતી નહી પણ તદન સપાટ તળીયાંની મોટી પત્રાંની રકાબીને જરા માખણ ચોપડીને તેમાં કાતરીઓનું ચારનું ચોકતું થાય તેમ સેજ છુટી છુટી ગોઠવીને મુકીને પછી તેની વચોવચમાં અકેક દાળ મેલી તુર્તેજ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાઇને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ગરમ ગરમ ખાવું. આખી દાળ મુકવાને બદલે ગમેતો દાળને કફ ચઢાવેલી સફેદીમાં બરાબર ભેળવી, પણ તેથી સફેદ પોચી થઇ જાયછે માટે પાછો બરાબર કફ ચઢાવીને પછી એને ઉપર મુજબની પાંચ કાતરીઓની ઉપર લગાડીને ભુંજવું. ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાને બને નહીતો પછી ઉપર મુજબની રકાબીમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની મોટી સાફ લોઢીને જરા માખણ યા ઘી લગાડીને તેમાં ઉપર મુજબની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓ

ગોઠવીને સરખી મુકવી અને કાતરીઓને વળગે નહી તેમજ વળી વધારે દુર પણ રહે નહીં તેવા એક કલઇ ભરેલી મોટી છાલકી લંગડાની અદરની બોરદુ પર તળીયામાં સેજ ઘી ચોપડીને પછી રકાબી યા લોઢીને મોટા ચુલા ઉપર સરખી મેલી હેઠે ચુલામાં ઇંગાર રાખવા અને પાંઉની ઉપર લંગડીને ઉલટી ઢાંકી તેના ઉપર લોઢાંનું વળું મુકી તેની અંદર છુટા છુટા ઇંગાર મેલવા અને પાઉનૂ ઉપરનું પડ બરાબર ભુંજાય અને સફેદી કકરી જેવી પણ સફેદજ રહેને લંગડીને કાઢી નાખવી અને પાંઉનું હેઠેનું પડ મજાહનું કકરૂં લાલ થાયને કાઢવુ. લંગડી નહી હોયતો પછી કલઇવાળી ત્રાંબાની ઝીણું આંધરાના ચાળણી ઢાંકી ઇંગારપર વળગેલી ગખ પખોડીને કાઢી નાખ્યા પછી તે મુકાને પણ મજાહનું ભુંજાયછે. એ પાઉનો ટેસ્ટ સારો થાયછે. સીક માણસ માટે પનીર નાખ્યા વગર બનાવવું, પણ તેમા નીમક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લેવું.

ભુંજેલાં મસાલાનાં વેંગણાં.

ભરતનાં વેંગણાં આવેછે તેવુ જરાખી બીયાં વગરનું ઠુમકા ઘાટનું જાડું મજાહનું કુમળું એક વેંગણુ વજન શેર ૧ થી ૧ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ાા, આખું જીરૂં, ધાંણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથથીર ઝુડી ૩, મોટા લીલાં મરચાં ૨, ઘી ખપ મુજબ.

વેંગણું બનતાં સુધી સામસામી બે બોરદુપરથી ચપટું હોય તેવુ લેવું, કારણ ગોળ હશેતો ગલેલપર તે બેસ્તૂં રેહશે નહી પણ ઢાંકીયાથી આડું થઇ જશે. એવાં વેંગણાનું ડીચકું કાપી કાઢી છાલ સાથેજ રાખીને ઉભાં બે એકસરખાં ફાડચાંમાં કાપી છાલવાળો ભાગ ઉપર રેહ તેમ થંડાં પાણીમાં ભીજવવું. ત્યારબાદ કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળી સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોવું અને આદુ લસણને છોલી એ બધાં સાથે આમલીને પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળીને પછી વેંગણાંના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે આસરે ૦ા ઇંચ છુટા અને એટલાજ ઉંડા બધા આડા ઉભા કાપ પાડીને પછી મસાલાના બે ભાગ કરી તેની ઉપર છરી વડે સફાઇથી સરખો ચોપડીને તેની ઉપર છરીથીજ જરા ઘી લગાડવું. પછી સાફ ગલેલને કોલસાને ઇંગારે મેલી તેની ઉપર વેંગણાંનો છાલવાળો ભાગ લાગે અને મસાલો લગાડેલું

પડ ઉપર રેહ તેમ સરખાં ગોઠવીને મુકી તેપર ઢંકાય તેટલાં ત્રાંબાનાં કલઇ ભરેલાં ઢાંકણુને જરા ઘી ચોપડીને તે વેંગણુંપર ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મેલવા અને મસાલો ઢાંકણુને વળગી જાય નહી માટે થોડે થોડે વખતે ઉઘાડીને તપાસ્તાં રહી વેંગણાપર સેજ ઘી ચોપાડયા કરવું, પણ હેઠેથી છાલ ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને વેંગણું ચરીને બરાબર નરમ થાયને કાઢી છાલમાંનો બધો ગર મસાલા સાથે ખાવો. એનો ટેસ્ટ મજાહનો લાગેછે.

ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનાં.

બકરાંનાં તાજાં સોજાં બે ભેજાં લેવાં અને તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં કટલેસ ભેજાંનામાં લખ્યા મુજબ જાળી કાઢી સાફ કરી બાફીને આખાંજ રાખવાં અથવા ગમે તેટલા નાના મોટા કટકા કાપવા. પછી અડધા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી માહે છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦I વઘારી તેમાં ભેજાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચે મેળવી અડધો પાશેર પાણી તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી પાણી સુકાય અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનાં ભેજાં કરવાં હોયતો ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોઇને બારીક કાપી અથવા લાકડાંની ખલમાં છુંદીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ઉપર મુજબ કાંદા લાલ કરી આદુ લસણ વઘારયા પછી તેમાં ભેળીને પછી ભેજાં નાખીને પકાવવાં.

ભેજાં ભાજીમાં.

મેથીની મોટાં યા ઝીણાં પાદડાંની દસ ઝુડી ભાજી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમાં ભાજી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી ઝીણાં પાદડાંની હોયતો નીમક નાખી ચોળી નીચવીને પાણી કાઢી નાખ્યા પછી ઉપર ભેજાં ખારાં તથા મસાલાનામાં લખેલી રીતે કાંદા તળી આદુ લસણ વઘારવા પછી મસાલો મેળવીને કાપેલી ભાજી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ભાજી ચરે અને માહે જરા પાણી રેહને ભેજાં ખારાં

તથા મસાલાનાંમાં લખ્યા મુજબનાં આખાં ભેજાં અથવા કાપેલા કકડા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ભાજીમાં મેળી ઇંગારે રાખી તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવુ.

ભેજાં ભુંજેલાં.

સેાજાં તાજાં બકરાંનાં ભેજાં ૨, કાંદા શેર ૦ા, ઘી શેર ૦।, છુંદેલું આદુ તેાળેા ૦। તથા લસણ વાલ ૫, વેલાતી સૅાસ અથવા જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, ગરમ મસાલેા વાલ ૫, કેાથમીર ઝુડી ૪ ના પાદડાં; ફુદનાનાં પાદડાં ૧૦; મેાટાં લીલાં મરચાં ૨–૩ તથા થેાડી સૅલરી પાર્સ્લી એ પાંચેને ધેાઇને બારીક કાપેલું.

કટલેસ ભેજાંનાં આએ વીવીધ વાંનીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેજાંને સાફ કરી બાફીને દસ કકડા કરવા, પછી કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં તળી માહે આદુ લસણ વધારી નીમક, કેાથમીર, મરચાં, ફુદનેા, સૅલરી તથા પાર્સ્લી મેળી અડધેા પાશેર પાણી રેડી માહે ભેજાંના કકડા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ધીમી આચે મુકવું અને પાણી સુકઇ ધીપર આવેને ઉતારી થંડું પડેને ઇંડાંની દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એ તથા બાકીનેા સામાન અંદર મેળી એ બધું કીનારી સુધી સમાય તેટલાં નાના દીશ યા કલઇ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીમાં ભરી ઢાંકીને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ વાનીનેા સ્વાદ ઘણેા સારેાછે.

મકરૂન ચૅાકેાલેટનાં.

દલેલી ખાંડ રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૧ ની સફેદી, ચૅાકેાલેટના લાંબા કટકા આવે છે તે ૧ નેા બારીક ભુકેા, સરકેા ચમચી ૧.

સફેદીમાં ખાંડને સારી કાની મેળીને પછી બાકીનેા સામાન મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર અકેક ચમચી મેળવણીને છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

મકરૂન ચૅાકેાલેટનાં ૨ જાં.

વૅનીલાની મીઠી ચૅાકેાલેટ તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪ ની સફેદી, માખણ તથા છેાલેલી બદામ અથવા પસ્તાંનાં ફાડચાં ખપ મુજબ.

અડધો રતલ બદામને બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ચૉકોલેટનો ભુકો કરવો અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બદામ તથા ચૉકોલેટ ભેળીને તેમા થપતી થપતી સફેદી મેળવી મેળવણી સેજ કઠણ જેવી કરી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર જરા છેટે છેટે નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણી મુકી ને દરેકની ઉપર બદામ અથવા પસ્તાનું છોલેલું એકેક ફાડચું મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં.

મકરૂન નાળીયેરનાં

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બારીક સફેદ ખમણેલું નાળીયેર રતલ ૧, દળેલી ખાંડ રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, માખણ ખપ મુજબ.

સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને ખાંડમાં નાળીયેર મેળવી સફેદીમાં ભેળી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે એકેક મોટો ચમચો ભરીને મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

મકરૂન પસ્તાંનાં.

દળેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ રતલ ૦॥, બદામની મીંજ તથા ભાજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૭, કયુરેસો અથવા બ્રૅંડી નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાંની સફેદી ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી તેમાં જરા જરા ઇંડાંની સફેદી નાખીને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. પણ સફેદી ઘણી નાખીને પતળું કરવું નહી, ઘણું કઠણજ રાખવું. ત્યારબાદ એમાં કયુરેસો યા બ્રૅંડી નાખી સારી પેઠે મેળવી મોટી લખોટી જેટલા બૉલ બનાવી દાબીને જરા ચપટા કરી ભુંજવાનાં સફેદ કાગજ ઉપર છેટે છેટે મુકી થંડા ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢી નરમ બ્રશને પાણી લગાડીને કાગજની પછવાડે ફેરવ્યાથી તેની ઉપરથી મકરૂન નીકળી આવશે. દારૂને બદલે બે ચમચા વેનીલાનું ઍસૅન્સ નાખ્યાથી મકરૂન વધારે સારાં થાયછે. એ મકરૂન ઘણાં સારાં લાગેછે.

મકરૂન પાઉન્ડેડ.

નવી બદામની બીજ તથા બારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦ ની સફેદી, બાજી બારીક દલેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર કાંઇ પણ નાખ્યા વગર અમથીજ ઘણી બારીક આટા જેવી પીસવી. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ૦। રતલ ખાંડમાં એક ઇંડાના જેટલા કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી સોજા કોડીનાં બોક્ષમાં ઘુંટવા માંડી જરા ઘુંટાયને લીંબુના રસનાં પાંચ સાત ટીપાં નાખીને પંદરેક મીનીટ ઘુંટયા પછી બદામ ભેળી બીજી કફ ચઢાવેલી સફેદી જરા નાખી બીજી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકીની બધી સફેદી નાખીને હાથ વડે મેળવી નાખવી અને કોરાં જાદા કાગજની ઉપર એ મેળવણીનાં છ થી સાત મકરૂન ઘણાં છુટા છુટાં મુકીને તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ ચાળણીથી પુરતી છાંટી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવા મુકવાં. એ મકરૂનને તંદુરમાં ભુંજયાથી બીગડી જશે માટે ભઠ્ઠીમાંજ ભુંજવાં.

મકરૂન બદામનાં.

દલેલી અથવા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૧૫, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૪ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર તથા માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ લુછીને કોરડી કરી જરા ગોલાબ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વૉટર નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવી અથવા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બદામ સાથે ખાંડ મેળવી તેમાં ખપતી ખપતી સફેદી નાખી બરાબર કઠણ કરવી અને વેફર પેપરને માખણ લગાડી મકરૂન મોટાં બનાવવાં હોયતો વધારે અને ઝીણાં કરવાં હોયતો અકેક ચમચી જેટલી મેળવણીને કાગજની ઉપર છેટે છેટે મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં. બીજી રીતે મકરૂન બનાવવા હોયતો બદામને છોલી તડકે સુકવીને ખાંડની સાથે પીસી યા છુંદીને ઉપર મુજબ સફેદી મેળવી એજ રીતે એનાં મકરૂન બનાવવાં. પણ એમાં ખાંડ પાંચ તોળા વધારે લેવી.

મકરૂન બદામનાં રજાં.

દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, સોજી બદામની બીજ રતલ ૦ા, સોજું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી સેજ ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી યા ખલમાં છુંદવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તેમાં ખાંડ તથા માખણ મેળવી છેલ્લે બદામને માહે બરાબર ભેળી વેફર પેપર ઉપર છેટે છેટે એકેક નાના ચમચા જેટલી મેળવણી મુકી ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં. થાળીમાં ભુંજવાં હોયતો તેમાં ગોલ કાગજ કાપીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી મેલી ઉપર બીજી ચપટ થાળી ઢાંકી મોટા ચુલા ઉપર મુકી હેઠે છુટા છુટા થોડા ઇંગાર અને થાળીની ઉપર સેજ વધારે મુકી ફીકા લાલ રંગનાં ભુંજવાં.

બીજી રીતે મકરૂન બનાવવાં હોયતો બદામની બીજ એક શેરને ઉપર મુજબ છોલી પીસીને તેમાં દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ એટલીજ ભેળી તાજાં ચાર ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી મેળવણી કઠણ થાય તેટલીજ તેમાંથી ખપતી ખપતી ભેળી કોરાં કાગજની ઉપર એકેક ચમચી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ઉપર મુજબ થાળીમાં ફીકાં લાલ ભુંજવાં.

મકરૂન સ્લાઇસ્ડ.

ઘણીજ બારીક દલેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજી બદામની બીજ શેર ૦ાા, તાજાં ઇંડાં ૫ ની સફેદી, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરીને બારીક સ્લાઇસ્ડ કાપવી. પછી વાટેલું નીમક પાંચ ચમટી નાખી સફેદીને છરીથી કપાય એટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેમાંથી બે ભાગ સફેદીમાં ખાંડને ખુબ મેળવી કઠણ બાંધેલા આટા જેવું કરવું, જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો પેલી એક ભાગ જુદી રાખેલી સફેદીમાંથી ખપતી ખપતી લેવી અને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા બદામની સ્લાઇસ મેળવી કોરાં ભુંજવાનાં જાદાં કાગજ ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી નાના સપરચમચ જેટલી મુકી થંડી ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં અથવા ગરમ કરીને પછી હેઠે ઉપરથી બળતું તેમજ બધા ઇંગાર સઉ કાઢી નાખીને પછી તે તંદુરમાં ભુંજવાં. એ મકરૂન સેજ પણ ફીકાં લાલ કરવાં નહી, મજાહનાં સફેદ કકરાં રાખવાં.

મકાઈ સાથે ગ્રીનપીસ.

કુમળા પાંચ મકાઈના દાંણા તથા તે દાંણાના વજન જેટલા કુમળા પણ મોટા ગ્રીનપીસના દાંણા, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦।, દળેલાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા.

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાંકીને ઈંગારે મુકવું અને બધું બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ગમેતો ભેંસનાં દુધને બદલે એક સોજાં મોટાં નાળીયેરનું બે પાશેર દુધ કાઢીને તે લેવું.

મગની દાળની કચોરી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી નવી મગની દાળ રતલ ૦।, એળચી; તજ; ધાંણા; મરી; જીરૂં તથા બાદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મરચાંની ભુકી તથા લવંગ બેઉ મળી વાલ ૫, ખાટાં લીંબુ ૨, નીમક તથા ઘી ખપ મુજબ.

આટાને થાળીમાં ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક અડધો તોળો ભેળી થંડાં પાણીથી કઠણુ બાંધી સારીકાની ગુંદવો. બધા મસાલાને ઘણુંજ બારીક છુંદીને તેમાં મરચાંની ભુકી ભેળવી. એક ગ્લાસમાં લીંબુનો રસ કાઢવો. દાળને ચુંટી સોજી ધોઈને પુરતાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બધું પાણી કાઢી નાખી કપડાંથી લુછી દાળને તદન કોરડી કરીને સાફ સુકા પાતા ઉપર એમજ પાણી વગર ઘણી બારીક આટા જેવી પીસ્વી. પછી કલઈવાળી કઢાઈમાં પાંચ તોળા ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર કકડેને તેમાં પીસેલી દાળ નાખી કલઈવાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી જરાખી ગાંગડા રાખ્વા નહી અને મજાહની ઘેરા બદામી રંગની પોચી તળાયને લીંબુનો રસ ભેળવો અને તે બળીને દાળ પાછી પોચી જેવી થાયને ઉતારીને રકાબીમાં કાઢી લઈ વાટેલું નીમક ૦। તોળોને પાંચ વાલ નાખી છુંદેલા મસાલાના ચાર ભાગ કરી તેમાંના ત્રણ ભાગને દાળમાં ભેળવીને ચાખી જોવી અને ઘટેતો બીજો મસાલો તથા નીમક નાખ્વું. તે પછી બાંધેલા આટાના પંદર ગોળા કરી દાળના પણ પંદર ભાગ કરવા અને બાંધેલો આટો ખડબચડો થઈ જાયછે માટે બનાવતી વેળા ગોળાને પાછો

બરાબર મસળીને પછી પાછો સફાઈદાર ગોળો કરી ઘણી પતળી પુરીના જેવું બધેથી એક સરખું ઘણું પતળું કોડીયાં જેવું બનાવીને તેની અંદર દાળનો એક ભાગ મુકી કીનારીપરનો આટો જરા ઉપર લઈને પછી વળગીને સરખું બંધ થાય તેવી રીતે ઘણી સફાઈથી બીડીને બંધ કરી ફાટફુટ કે કરચલી નાખવી નહી, કારણ ફાટફુટ હશેતો તળતી વેળા ત્યાંથી ફાટી જશે, તેટલામાટે ફાટ જણાય નહી તેમ બરાબર ચપટાવીને મેળવવું. તે પછી સેજ દાબીને બટર બીસ્કીટ જેવી કચોરી કરી એ રીતે બધી કચોરી બનાવીને એકઠી કીધા પછી એક મોટી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરી મોટે બળતે નહી પણ સેજ ધીમે બળતે ચુલે મુકવી અને ઘી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સમાય તેટલી કચોરી જરા છુટી છુટી મુકી હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુજ થાયને કાઢી લેવી. એ કચોરી સારી થાયછે.

મદોરા સૅંડવીચીસ.

મીસનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો રતલ ૦॥, છુંદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૪, દુધ પાશેર ૦॥, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦॥, રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. પછી ખાંડને માખણમાં મેળવી નરમ કરી તેમાં એકેક કરી બધાં ઇંડાં ભેળી દુધ નાખી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને પછી બાકીનો સામાન ભેળવો અને બે ઇંચ ઉંડી કીનારીના પત્રાંના ગોળ દાબડાઓને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢયા પછી ગરમ કીધેલી ધારદાર છરીથી વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં ચીરી તેની ઉપર જામ ચોપડીને પાછા બેઉ ભાગને સાથે વળગાવવા.

મફીન્સ.

સોજાું દુધ શેર ૦॥, પદરખાંનાનું તાજાું ખમીર ભરેલું પાશેર ૧, સોજાું માખણ તોળા ૫, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મીસનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તથા બીજાું દુધ ખપ મુજબ.

અડધા શેર દુધને ગરમ કરવું અને આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કરી ખમીર સાથે દુધ ભેળી તેમાં ઘટે તેટલો આટો નાખી પોચો બાંધી કપડું ઢાંકીને ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકવુ. પછી માખણમાં બીજું જરા દુધ તથા આટો ભેળી ખમીર ચઢેલી મેળવણીમાં ભેળીને મજાહનું કઠણ કરી માહે નીમક નાખી આસરે બે ઇંચ જાદાં અને છ ઇંચ વ્યાસનાં ચપટાં ગોળ પોળીના ઘાટનાં મફીન્સ બનાવી ભુંજવાનાં પત્રાં ઉપર જરા છુટાં છુટાં મુકી બીજા બે કલાક ગરમ જગ્યામાં રાખ્યા પછી મધ્યમ નહી પણ સેજ ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસથી ત્રીસ મીનીટ ભુંજવાં.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત.

મોટી મરઘી હોય તેને પ્રથમ કાપવી, પછી એક ઉંડી તપેલીમાં પાણીને ઢાંકીને બળતે મુકવું અને તે ખુબ કકડીને માહે ઉછળે ત્યારે ઉતારીને કાપેલી મરઘીને તેમાં બરાબર બોળીને પીછાં કાઢી જોવાં અને તે નીકળે કે તુર્તજ મરઘીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી અને બીજી પણ મરઘીઓ હોયતો તે અકેકને એ રીતે પાણીમાં બોળી કાઢયા પછી તેનાં પીછાં કાઢવાં. જેમ કરતાં કોઈ ભાગપરનાં પીછાં નીકળે નહીતો તેટલા ભાગને પાછો પાણીમાં બોળીને પછી બરાબર સાફ કરવી. જો નખવાળા ચાલતા પગ પણ પકાવવાના હોયતો મરઘી સમારતી વખતેજ તેની ખાલ કાઢી નાખી નખ કાપીને કાઢી નાખવા અને મરઘીનાં પીછાં કાઢયા પછી ઉપર રૂવાં હોયછે તે બધાં નીકળે તેટલાં કાઢવાં અને એમ નહી નીકળેને ઉપર રહી જાયતો પછી નીમકનું ઘાડું પાણી બનાવીને તેને મરઘીની ચામડીની ઉપર લગાડીને ચામડી નીકળે નહી તેમ ઘસવું, તેથી બધાં રૂવાં નીકળીને ચામડી સાફ થઇ જશે. પછી થંડાં પાણીથી ધોઇ નાખીને ચાલતા પગને સાંધામાથી કાપીને છુટા કરવા અને પછી માસવાળા બેઉ આખા પગ, બેઉ પાંખ, સીનું, નરડી, સુડી, સરીયાનું, ઢાકું એમ બધા ભાગને ચુંથાય નહી તેમ સાંધામાંથી સરખાં હાડકાં કાપીને છુટા પાડી આખાં સીનાના ઉભા બે કટકા કાપવા અને પેટાંની અંદરથી બધું નીકળે તેમાંથી ટેટા જેને સાટપરો પણ કહેછે તેને કાઢી છરીથી ઉભો ચીરી એક તરફથી વળગેલો રાખી તેની અંદર વળગેલી પતળી પીળી ચામડી કાઢી નાખીને સોજો ધોવો. કલેજીની સાથે

ઝીણી કોથળી જેવો ઘણો ઘેરા લીલા રંગનો પીત્તો વળગેલો રહેછે તે ફુટી જઇને કલેજીને લાગેતો તેથી તે કડવી થાયછે માટે સંભાળથી તેને આખો કાઢી નાખવો. સરીયાતાંમાં વળગેલા ગોલાબી રંગનાં ફેફસાં કાઢી નાખવાં. ઠાઠાંના છેક છેડેના પુછડીવાળા ભાગની ઉપર જરા કાંટા જેવું હમેશ હોયછે અને તેની હેઠે ગાંઠ જેવું રહેછે તેટલોજ ભાગ કાપીને કાઢી નાખવો. મુડીની ઉપરનું ચામડું તથા ડોળા કાઢી નાખવા. તેપછી થંડાં પાણીથી કટકાને સોજા ધોઇને પકાવવા. હાફફાઉલને માટે પાણીમાં કકરા પડીને ઉછળે તેટલું બધું કકડાવવું નહી. કારણ તેવાં પાણીમાં એને બોળીયાથી ચામડી નીકળી જશે, માટે પાણી કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો બરાબર નીકળેને ઉતારી તેમાં મરઘીને બોળી કાઢીને ઉપર મુજબ સમારી સાફ કરીને કટકા કાપવા. છેક નાનાં ચીકન માટે હાફફાઉલના જેવુંજ પાણી કકડાવી ઉતારીને તપેલીનું ઢાંકણ ઉઘાડી નાખવુ અને અંદરની વરાળ ઉડી જાય પછી માહે એકેક પીલાંને બોળીને તુર્તજ કાઢી લઇ ઉપલીજ રીતે પણ ચામડી નીકળી નહી જાય તેમ સંભાળથી સમારીને સાફ કરવાં. પણ મરઘીની માફક એના બધા કટકા છુટા કાપ્યાથી પકાવવામાં તે અટવઇ જાયછે માટે પહેલે સીનાં આગલથી ઉભું ચીરીને અંદરથી બધું કાઢી લઇને પછી ઠાઠાં તરફના ભાગને પણ એમજ સીધો ઉભો કાપીને છુટાં બે ફાડચાં કરી ગમેતો તે આખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા. રોસ્ત કરવા માટે મોટી મરઘી અથવા હાફફાઉલને ઉપર લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરવી અને તેની મુડી તથા ચાલતા પગ કાપીને છુટા પાડવા, પછી પછવાડેથી સીના અને ઠાઠાંની વચમાં આડો દોઢથી બે ઇંચ જેટલો કાપ પાડવો અને તે ચીરઇને વધારે ફાટે નહી તેમ સંભાળથી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને પછી માહેથી બરાબર ધોઇ સાફ કરીને જેમ લખેલું હોય તેમ એને પકાવવી.

બટકને કાપીને સેજબી વખત રાખવું નહી. કારણ તેમ રાખ્યાથી તેનાં પીછાં ચામડીની અંદર બેસી જઇને બરાબર નીકળતાં નથી, માટે મોટું બટક પકાવવુ હોયતો તેને સારૂં ઉપર મોટી મરઘી સમારવા માટે પાણી કકડાવવા લખેલુંછે તે મુજબનું પાણી થાય પછી બટકને કાપી પાણી ઉતાર્યાને તુર્ત તેમાં ઉપર પ્રમાણે તેને બોળીને સમારવું. નાનાં બટક માટે હાફફાઉલનાં જેવું પાણી કકડાવવું. પછી સાફ કીધેલાં બટક ઉપર ઝીણાં પીછાં રૂવાં કાંઇ રહેલું હોય તેને કાઢીને બરાબર સાફ કરવા

માટે ઉપર જરા સરકો ચોપડીને પછી સાફ કીધાથી મજાહની સાફ ચામડી થશે. તે પછી બટકની સુડી તથા પંજાવાળા ચાલતા પગ કાપીને કાઢી નાખવા, તે પકાવવું નહી અને ઉપર મરઘીના કટકા કાપવા અથવા રોસ્ત માટે પેટું ચીરીને સાફ કરવા લખ્યુંછે તેમ તેને કરીને પકાવવું.

મરઘી દુધમાં પકાવેલી.

તફ નહી પણ મજાહની કુમળી ફરબે મરઘી અથવા ભરેલું મોટું એક હાફફાઉલ લેવું અને છેક ઝીણાં ચીકન આવેછે તેની અને હાફફાઉલ એ બેની વચમાંનાં મોટાં પીલાં હોયતો તે બે લેવાં. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે એ ત્રણમાંનું જે હોય તેને કાપીને બરાબર સાફ કીધા પછી પછવાડેનો જરા ભાગ ચીરી પેટાંમાંનું બધું કાઢીને અંદરથી સોજ્જું ધોઇ મરઘી અથવા હાફફાઉલ હોયતો તેનાં બે સરખાં ઉભાં ફાડચાં કાપવાં, પણ પીલાં હોયતો તે બેઉને આખાંજ રાખી ધોનાં કપડાંથી લુછીને કોરડું કરવું. તે પછી આદુ તોળા હઠી તથા અડધો તોળો લસણને છોલી બેઉને પીસી અથવા છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક ભેળી મરઘીની બધી બોરદુપર લગાડવું અને પીલાં હોયતો તેની અંદર પણ લગાડવું અને મોટી સુપ પ્લેટમાં મુકી ત્રણથી સાડાત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી કાઢીને ઉપર આદુ લસણ વળગેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને મરઘીનાં એ ફાડચાં યા પીલાં પાશે પાશે મુકાય તેટલા કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર ઘીને ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં મરઘીનાં ફાડચાં યા પીલાંને બધેથી સરખાં લાલ તળીને તેમાં ભેંસનું સોજ્જું તાજ્જું દુધ સવા શેર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલવું અને ફાડચાં હોયતો ઢાંકણપર પાણી રેડવું પણ પીલાં હોયતો પાણી રેડવું નહી અને પાણી બળે તેમ ઉપર બીજું રેડયા કરવું, પણ તપેલીમાં સેજબી પાણી રેડવું નહી અને હેઠેનું પડ ચરેને ફેરવી નાખી તે પછી ઢાંકણપર પાણી આપવુ નહી અને ફાડચાં યા પીલાં ચરીને તદન નરમ થાય અને દુધની એવી દુધપાક જેવી મજાહની ઘાડી થાયને ઉતારી મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ઉપરથી ભભગાવીને કાઢવી. એ પકવાંન થોડો વખત રાખ્યા પછી પાછું ગરમ કરીને ખાવું હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં એવી જરા ઢીળી રાખી ગરમ કરતી વખત બરાબર કરવી. તીખાસ પસંદ હોયતો મરઘીનું પડ ફેરવ્યા પછી જરા વારે મોટાં લીલાં પાંચ મરચાંને ધોઇને માહે આખાંજ નાખવાં.

મરઘીના ક્રીમ ચૉપ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એક મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપી સાજી ધોવી અને તેનાં બે સીનાં તથા બેઉ પગના કટકા લેવા અને એક તપેલીમાં સવા શેર જેટલું પાણી રેડી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી તેમાં મરઘીના એ કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવુ અને કટકા ચરવા આગમચ અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો બીજું સાજું ગરમ પાણી થોડું ઉમેરી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી માહે સુપ હોય તેમાંથી અમથા કટકા કાઢી લેવા અને જરા થંડું થાયને ચામડાં તથા હાડકાં કાઢી નાખી નરી માસનો ઢીમડાંપર બારીક ખીમો છુંદવો અને પેલાં કાઢેલાં લાંબાં હાડકાંના બેઉ છેડાપરનાં મુડાં છરાથી સરખાં ભાંજીને કાઢી નાખવાં. તે પછી એ ચૉપ મસાલાના કરવા હોયતો સૅલરી, પાર્સ્લી, કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાં થોડું લઇ બધાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપીને એ બધું ખીમામાં થોડું ભેળી ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક મેળવવું, પણ મસાલા વગરના અમથાજ ચૉપ કરવા હોયતો ઉપર લખેલું બીજું કાંઇજ નાખવું નહી પણ ખીમામાં ટેસ્ટ માટે જરા નીમક ભેળવું અને એ બેમાંથી જે એક રીતનો ખીમો હોય તેના ખાવાના મોટાં ખાટાં લીંબુ કરતાં પણ જરા મોટા લંબગોળ સફાઇદાર ગોળા કરવા અને તાજાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળું કરીને પછી : ખીમાના ગોળાપર આંગલાંથી ચોપડીને પછી સાફ પાટીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ નાખી તમાં એ ગોળાઓને પેહલે રોળીને પછી ફેરવી ફેરવીને હલકે હાથે સરખા દાબી બેઉ પડે પુરતું ક્રીમ વળગાવ્યા પછી છરીનાં પાંનાં વડે ખાવાનાં પાંનના ઘાટના સફાઇદાર અડધી ઇંચ જાડા ચૉપ બનાવવા અને પેલા મુડાં કાપી નાખેલાં લાંબાં હાડકાંને દરેક ચૉપની અણી તરફના ભાગની અંદર સરખું થોડો ભાગ પોસીને બાહેર બે ઇંચ જેટલું હાડકું અમથુંજ રાખવું. લારબાદ એક સાફ લોઢીને ચુલાપર ઇંગારે મેલી તેની ઉપર જરા સાજી ચરબી નાખવી અને તે બરાબર કકડેને તેમાં ચૉપ મુકવા અને તળેલા નહી પણ ભુંજેલા હોય તેવાં સુકાં અને કકરાં ચૉપનાં બેઉ પડને મજાહનાં ઘેરા લાલ રંગનાં કરવાં. ચરબી નહી હોયતો સેજઘીમાં ઉપલીજ રીતે બનાવવા. પણ ઘી યા ચરબી વધારે નાખવું નહી. એ ચૉપ વેલાર્ત. સૉસ સાથે ખાવા.

મરચાંનું પાણી.

કહેછે કે લીલાં મરચાં ખાધાથી અવગુણ થાયછે માટે થોડાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડાં કરી તેની બારીક કાતરીઓ કાપવી અથવા છુંદવાં અને તે ડુબે તેટલું તેની ઉપર કકડા પડતું પાણી રેડીને ઢાંકી રાખી થોડે થોડે વારે ઉઘાડીને માહે ચમચો ફેરવવો અને થંડું થાયને સોજા કપડાંથી ગાળીને મરચાંને બદલે એ પાણી વાપરયાથી અવગુણ થશે નહી.

મલબરી વૉટર.

એક રતલ સોજાં મોટાં પાકાં શેહેતુરને સોજાં ધોઇ ડીચકાં કાઢી મોટા દાંણાની અડધો શેર શાકરીયા ખાંડ સાથે કોડીનાં વાસણમાં સારીકાની ભચડીને મેળવી માહે અડધો શેર સોજુ થંડું પાણી રેડવું અને ખાંડ બરાબર પીગળેને સોજી ચાળણીમાંથી પાણીને ગાળી લેવું. એ પાણી તાવના દર્દીને પાવામાં આવેછે અને તેથી થંડક પડેછે.

મલાઇ.

સોજુ તાજુ પાંચ છ શેર દુધ લેવું અને એ દુધથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રહે તેટલા કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી એક કકરો પાડી બળતાંપરથી ઉતારવું અને ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર તપેલાંને ઉઘાડું મુકવું. પણ હેઠે ઘણા ઇંગાર હશેતો દુધમાં પાછો જોશ આવતાં ઉપર બંધાયલો મલાઇનો પોપડો ફાટી જશે માટે તેમ નહી થાય તેટલા થોડાજ ઇંગાર રાખવા અને દુધની ઉપર મજાહનો જાદો પોપડો બંધાયને તેને ઝીણાં આંખરાંની ચમચાથી બધો કાઢી લેવો અને એ રીતે જયાંસુધી દુધની ઉપર સફેદ મલાઇ થાય ત્યાંસુધી ચાર પાંચ વખત મલાઇનો પોપડો કાઢવો. પણ પછી છેક છેલ્લે મલાઇનો પોપડો કાઢી લેવો નહી પણ તપેલાંને મલાઇ સાથેજ ઉતારીને દુધ ઠંડું થાય ત્યાં સુધી તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને તે પછી ઉપરની મલાઇ કાઢવી બધી મલાઇ કાઢયા પછી જે બાકી દુધ રહે તેનું દહી, કસ્ટર, દુધપાક અથવા માવો બનાવવો. એક પાશેર યા અડધા શેર દુધની મલાઇ કરવી હોયતો દુધને એક કકરો પાડીને પછી સેજ ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી ઉપર મુજબ મલાઇ કાઢવી. એકજ વખતમાં

બધી મલાઇ નીકળશે કરી મલાઇ કાઢયા વગર એમજ ઘણેા વખત દુધ મુકી રાખ્યાથી હેઠેનું દુધ બધું બળી જઇને માવેા થશે, માટે મલાઇ બંધાય તે કાઢયા કરવી અને હેઠે છુટા છુટા જરા ઇંગાર મુકતાં રહેવું.

મલાદેા ઘણેા સરસ.

સેાજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૧ાા, સેાજી મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા સેાજે ઝીણેા રવેા તથા ઑરેંજના વેલાતી મુરબ્બાના ઝીણા કકડા દરેક રતલ ૦ાા, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૨૨, સેાજું દુધ શેર ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩, ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ચમચી ૨, પેાખરી કીધેલી ક્રીવસીદ તેાળેા ૧, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૦ાા.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇને કેારડી કરવી. બદામ પસ્તાંને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. આટા તથા રવાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેમાં પાશેર ઘી ભેળવી દુધ નામીને મસળ્યા વગર આટેા બાંધી તેના આઠ ભાગ કરી તેની હાથમાંજ પેાણી ઇંચ જેટલી જાદી રેાટલી થાપવી અને મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં રેાટલીને ફીકી બદામી રંગની તળી કાઢી ગરમ હેાય તેટલાંજ ભાંજીને આટા જેવેા ભુકેા કરવેા. પછી એજ ઘીમાં બદામ, પસ્તાં તથા દરાખને જુદું જુદું તળવું, ખાંડમાં દેાઢ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે અને એક જેાશ આવેને ઉતારી ગાળીને શીરેા થંડેા થવા દેવેા. ત્યાર બાદ મેવા તળેલાં ઘીમાં રેાટલીના ભુકાને ધીમે બળતે લાલ તળીને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ઉતારીને તુર્તજ શીરામાં ભેળી દેવેા અને ઇંડાંની દાળને ખુબ દેાહવી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળવી ક્રીવસીદ નાખી ઇંગારે ચમચાથી ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારે મુરબ્બાના કકડા નાખી મલીદા જેવું કડણુ થાયને ઉતારી એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તથા ઍસૅન્સ ભેળવું. ગમતેા બધેા ઑરેંજનેા મુરબ્બેા લેવેા નહી પણ સાથે અડધા ચીનાઇ ચવચવના મુરબ્બાના કકડા લેવા. એ મલીદેા ઘણેા સરસ થાયછે.

મલીદો દુધમાં રાંધેલો.

સેાજ્જુ તાજ્જું દુધ શેર ૨ાા, સેાજ્જું ઘી તથા સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક શેર ૧ાા, ઘરનેા દલેલેા ઘઉંનેા મેદા તથા ઝીણેા રવેા દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ રતલ ૦ા, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા શેર ૦ા, તાજાં ૧૨ ઇંડાંની દાળ, સેાજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬, એળચી તેાળેા ૧ા, જાયફળ તેાળેા ૦ાા.

એળચી તથા જાયફળને બારીક ખુંદવું. આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપી ઘીમા કપડાંથી લુછી કેારડી કરવી. મેદા તથા રવાને ચાળી ભેળીને તેમાં પાશેર ઘી ભેળી પાણી નાખીને ગુંદયા વગર એમજ બાંધીને જાદી જાદી રેાટલીએા વણી ઠીકરાંપર ભુજી ગરમ હેાય તેટલાંજ બધી ભાંજી હથેલીથી બરાબર ચેાળીને જાદા રવા જેવી કરવી, અંદર જરાબી કટકા રાખવા નહી. પછી એક મેાટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે બળતું જરા ધીમું કરીને માહે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવી અને ફીકી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને ચમચથી સ્લાઇસ કાઢી લેવી અને ઘી તદન થંડું થાયને ઇંડાંની દાળને ખુબતરેહ દેાહવી પતળી કરીને ઘીમાં બરાબર ભેળવી અને દુધમાં ખાંડ પેાગળાવી સેાજા કલઇભરેલા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મેલી એક કકરેા પડેને તેમાં રેાટલીનેા ભુકેા ભેળી દાળ સાથનું ઘી ભેળવીને ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને મલીદેા તૈયાર થવા આવેને ઉતારવાની જરા વાર આગમચ ફરતેા ગેાલાબ રેડીને તે ભેળવી ઉતાર્યા પછી બાકીનેા સામાન ભેળીને કાઢયા પછી છેલ્લે મલીદાની ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી. ઘરનેા દલેલેા મેદા તથા રવેા નહી હશેતેા પછી તેને બદલે મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા તથા પેહલાં નંબરનેા બારીક રવેા પણ ચાલશે.

મલીદો પાંઉનો.

સેાજ્જું તાજ્જું દુધ શેર ૨, સેાજ્જું પેારબંદરનું ઘી તથા સેાજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, એક દીવસનાં વાસી સફેદ પાંઉનેા ગર તેાળા ૧૫, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક તેાળા ૫, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ પાશેર અડધેા, એળચી તેાળેા ૦ાાા, જાયફળ તેાળેા ૦ા.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સોજી કરી એ બેઉને જુદું જુદું ધોઇને કોરડું કરવું. પછી મોટી કઢાઇમાં ચુલે બળતે ઘી મુકી તે કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકા બદામી રંગની થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને જલદી ચમચે બધી કાઢી લીધા પછી કઢાઇ પાછી ચુલે મેલીને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢવી. પાંઉને બે કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખીને ભુકો કરવો અને ઘીવાળી કઢાઇને પાછી ચુલે મેલી તે કકડેને ઇગારે રાખી માહે પાંઉનો ભુકો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ રંગનું તળાયને તુર્ત ઉતારીને સોજી થાળીમાં ઘી સાથેજ બધું કાઢી લઇ કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટીને પછી સોજી તપેલીમાં નાખવું અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તે તપેલીમાં રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદો કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળીને ઉતાર્યા પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળવો. એ મલીદો મજાહનો થાયછે.

મલાદો મુઠીયાંનો ફરમાસુ.

સોજી ખાંડ શેર ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૧॥, બદામની બીજ શેર ૧, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટો એ બેમાંનું જે તે એક રતલ ૦॥, તાજાં ઇડાં ૧૫, ઘણો સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦॥, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ તોળો ૦॥॥, સોજું પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું તાજું દુધ ખપ મુજબ.

રવા તથા આટાને એક સોજા ખુનચામાં ચાળી ઇડાંને ભાંજી હાહવીને તે ભેળીને પછી એક પાશેર ઘી મેળવી ખપતું ખપતું દુધ નાખી ગુંદયા વગર અમથોજ બાંધીને તેમાંથી મોટાં લીંબુ જેટલો લઇ તેના ગોળા કરી વેરઇ જાય નહી માટે હથેલીમાં દાબી દાબીને મજાહનાં કઠણ લંબગોળ બધાં મુઠીયાં કરવાં. પછી મોટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમા મુઠીયાને બદામી રંગનાં કકરાં તળી માહેથી કાઢીને ચોળીયા વગર ગરમનેજ ખાંડણીમાં નાખી બારીક ભુકા જેવું છુંદવુ, જાડું રાખવું નહી. પછી આગ્ગે વીવીધ વાંનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી આખી તળીને છુંદવી અથવા

સ્લાઇસ કાપીને તળવી અને એક સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં છુંદેલાં મુઠીયાં તથા તળેલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે રેડી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવુ અને મલીદો સુકો થાયને ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી, જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ઉતારવું.

મલીંદો સ્પંજ કેકનો.

સોજું દુધ શેર ૦॥, બે ત્રણ દીવસનું વાસી સ્પંજકેક રતલ ૦॥, સોજું ઘી તથા સોજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, બદામની બીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, તાજાં ઇડાં ૬, એળચીના દાણા તથા ખોખરી કાપેલી કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વૅનીલા ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી ઘીને કકડાવી તેમા બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢી લઇને સ્પંજકેકનો આટા જેવો ભુકો કરી ઘીમાં નાખી ધીમી આંચે લાલ તળવો પણ સેજબી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી લાલ થાય કે તુર્તજ ઉતારી પાડીને બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો. ત્યારબાદ દુધમાં ખાંડ પીગળાવી બીજી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં સ્પંજનો તળેલો ભુકો ભેળી ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી ઇંગારે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને મલીદા જેવું થાયને ગોલાબ ભેળી જરા વારે ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન તથા ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ભેળવું.

મલીદો સાધારણ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદા તથા ઝીણો રવો બેઉ મળી રતલ ૦॥, ઘી તથા સોજી મેદા (મલીદા) ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, કીસમીસ દરાખ; બદામની બીજ તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જાયફળ તથા ખોખરી કાપેલા કેરવેસીદ દરેક તોળો ૦॥, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી બબે કકડા અથવા સ્લાઇસ કાપવી અને દરાખને સાફ કરી એ બધાંને ધોઇને કોરકું કરી બે ભાગ જેટલાં ઘીને કઢાઇમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખને જુદું જુદું તળવું.

પછી આટા તથા રવાને ચાળી તેમાં બાકી રહેલું એક ભાગ ઘી ભેળી પાણીથી ગુંદયા વગરજ બાંધી તેની હાથમાંજ જાદી જાદી નાની રોટલીઓ થાપવી અથવા વણવી અને ઠીકરાં ઉપર ચુલ ભુંજી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને ભાંજીને ભુકો કરી દોરીનો ચાળણો હોયતો તેનેથી ચાળવું અથવા થાળીમાં નાખીને ઉફણવું અને જે જાડું રહે તેને પાછું એમજ ભાંજી આટા જેવું કરવું, કકડા રાખવા નહી. ત્યારબાદ ખાંડને અડધા શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી બદામ દરાખ તળીયા પછી બાકી વધેલું ઘી હોય તે તથા રોટલી ભાંજેલા આટાને માહે મેળવી ચમચથી હંગારે ફેરવ્યા કરી કઠણ થાય અને ઘી છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી રકાબીમાં કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ ખાંડનો મલીદો સફેદ થાયછે માટે સેજ રતાસપર કરવો હોયનો સોજી બનારસી લાલ ખાંડમાં એક છડું નાખી નીતરો શીરો કરીને ઉપલીજ રીતે મલીદો બનાવવો. બદામ દરાખ તળવામાં ઉપર લખ્યા કરતાં બીજું એક પાશેર ઘી વધારે નાખીને તળાયા પછી ઘી બાકી રહે તેમાં રોટલી ભાંજેલો આટો નાખી હંગારે ફીકા લાલ રંગનો તળી તેમાં મેદા ખાંડનો શીરો રેડીને પછી ઉપર મુજબ મલીદો તૈયાર કીધાથી એનો મલીદાના જેવો નહી પણ કાંઇ જુદોજ મજાહનો ટેસ્ટ થાયછે.

મલીદો સોજે.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા ઝીણો રવો દરેક ટીપરી ૧, સોજી મેદા ખાંડ શેર ૧ા, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ાા, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૧૨ ની દાળ, છુંદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪, સોજું ઘી તથા દુધ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને બબે કકડા યા સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ કોરડી કરવી અને મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને એ બેઉને જુદું જુદું તળી કાઢવું. રવા તથા મેદાને ચાળી બેઉ ભેળીને તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું કાચું ઘી ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી વગર ગુંદવે કઠણ બાંધી તેની પાપડી જેટલી નાની પણ પોણી ઇંચ જેટલી જાદી રોટલીઓ વણી બદામ દરાખ તળેલાં ઘીને પાછું કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી રોટલીઓ

તળી ગરમ હોય તેટલાંજ સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ ભાંજીને ભુકો કરવો. પછી ખાંડને એક પાશેર પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી પોહોળા કલઈભરેલા પાટીયામાં ગાળીને જરા ટાઈટ શીરો કરી તેમાં તળેલાં ધીમાંનુ એક શેર જેટલું રેડી માહે રેાટલીનેા ભુકો મેળવી ઇંગારે ચમચથી ફેરવ્યા કરવુ અને જરા ઘટ થાયને દાળને ખુબ દેાહવીને ઉપરથી ફરતી રેડીને મેળવી દઈ ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડી મલીદેા તૈયાર થાયને ગેાલાબ ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી બાકીનેા સામાન મેળવીને ઉતારવું.

મસાલેા ગરમ.

કેાઇ પણ પકવાંન તૈયાર થયા પછી તેમાં મખવાસ માટે ભભરાવવા ગરમ મસાલેા સાધારણ બનાવવેા હોયતેા એળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ ત્રણકે ચીજ સરખે વજને લઇ તેમાંનેા ભીનાસ દુર કરવા તડકે મુકવું અથવા ઘણાજ સેજ ઈંગારપર ઠીકરાંને ગરમ કરી તેની ઉપર નાખી સફેદ કેારા કાગજના કટકાનેા કુચેા કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી જરા વારમાં કાઢવું, ભુંજવું નહી. પછી સેાજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક આટા જેવું છુંદવું અથવા તદનજ સુકા પાતાની ઉપર એવુંજ બારીક વાટવું. બીજી રીતે એ મસાલેા કરવેા હોયતેા તેમાં એળચીના દાણા; તજ, લવંગ, જીરૂં, શાહજીરૂં, જાયફળ તથા જાવંત્રી અને મરજી પડેતા આખાં કાળાં મરી બધુ સરખે વજને લઇ ઉપર મુજબ તડકે અથવા ઇંગારે સેકીને એમજ છુંદવેા અથવા પાતાપર બારીક આટા જેવેા વાટવેા.

મસાલેા ચાવલ તથા ખીચડીનેા.

તજના ઝીણા કટકા, એળચી, લવંગ તથા બાદીયાંનના ઝીણા કટકા દરેક તેાળેા ૧ તથા આખાં કાળાં મરી તથા ચુંટેલું જીરૂં દરેક તેાળા ૪ ને ભેળી ચપટ બુચની સીસીમાં ભરી રાખી ચાવલ તથા ખીચડીમાં ખપ મુજબ નાખવું.

મસાલેા ધાણાજીરાંનેા.

સાેજા ધાણા પાયલી ૨, આખાં કાળાં મરી તેાળેલાં શેર ૧ાા, આખું જીરૂં તેાળેલું શેર ૧, બાદીયાન શેર ૦ાા, આખી રાઈ; મેથી; સુકાં મરચાં; ખસખસ તથા તમાલ પત્ર દરેક શેર ૦ા, તજ તથા લવંગ દરેક તેાળા ૪.

તજ, લવંગ તથા મરીને લાલ ભુંજવું નહી પણ જરા સેકીને ભીનાસ કાઢવે. બાકીના બધા સામાનને ચુલે ધીમે બળતે મોટા ઠીકરાં પર લાલ ભુંજીને બધું જુદું જુદું ઘંટીમાં બારીક દલવું અથવા ઉખડીમાં અને તે નહી હોયતો મોટી લોઢાંની ખલમાં બારીક છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તેને પાછું ઠીકરાંપર બરાબર ગરમ કરીને છુંદીને ચાળવું.

બીજી રીતે ધાણાજીરાંનો મસાલો બનાવવા માટે સોજા ધાણા ભરેલા શેર ૨, હળદના ગાંઠીયા; આખાં કાળાં મરી; આખું જીરૂં; સોજી નવી ચણાની દાળ તથા નવી બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, સોજાં ઘઉં તથા સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦।, આખી રાઈના દાણા; મેથી; બાદીયાન; તમાલ પત્ર; લવંગ; શાહજીરૂં; ખસખસ તથા રીવલ મોસંબાની સુકી છાલ દરેક નવટાંક, જાયફળ તોળો ૧ાા, એળચી તથા તજ દરેક તોળો ૧.

મોસંબીની સુકી છાલને પાછી એક દીવસ અને એળચી લવંગ તથા તજને થોડા કલાક તડકે મુકીને પછી એમજ ઘણું બારીક છુંદી ઝીણી ચાળણીથી ચાળી જાડું રેહ તેને પાછું છુંદીને ચાળવુ અને બાકીના બધા સામાન તથા મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી બધાંને ચુલે ઠીકરાં ઉપર ધીમે બળતે જુદું જુદું લાલ ભુંજીને જુદું જુદું ઘંટીમાં દલી અથવા ઉખડી યા મોટી લોઢાંની ખલમાં ગરમ ગરમનેજ છુંદી ઉપર મુજબ ચાળી જાડું રેહ તેને પાછું સેકી ચાળી બધું ભેળી થંડું પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. બદામ આખી બરાબર ભુંજાશે નહી માટે તેની આડી ઝીણી સ્લાઇસ કાપીને કકરી ભુંજવી.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ.

સોજા નવા ધાણા પાયલી ૨, આખું જીરૂં તથા સોજાં સુકાં કુમકાં મરચાં દરેક તોળેલું શેર ૧ાા, સોજું નવું સુકું ટોપરૂં શેર ૧, ભુંજેલા છોલેલા ચણા તથા ચીનીકબાલા દરેક શેર ૦ાાા, સોજી ખસખસ તથા બાદીયાન દરેક શેર ૦ાા, તમાલ પત્ર; આખાં કાળાં મરી; શાહજીરૂં; રીયલ મોસંબીની સુકી છાલ; રાજાપોરી હળદના ગાંઠીયા; નાકકેસર; ત્રીફળ તથા આખી રાઇ દરેક શેર ૦।, મેથીના દાણા તથા માઇપત્રી

દરેક નવટાંક, લવંગ તોળા ૪, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળા ૩, જાયફળ તથા એળચી દરેક તોળો ૧।।, નીમક ભરેલું ટીપરી ૧ અને તોળેલું હોયતો રતલ ०।।, ઘી ખપ મુજબ.

બદામને ગુછીને આડી બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને કોપરાંને ગુછી તેની એકેક ઇંચ લાંબી ઘણીજ બારીક કાતરીઓ કાપી એ બેઉને જુદું જુદું કકરૂં ભુંજીને હલકે હાથે મોટી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું અને ખમખસને ચુંટી લાલ ભુંજી એજ રીતે તેલ નીકળે નહી તેમ એને પણ હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. એળચીના દાણા, લવંગ, તજ, જાયફળ તથા જાવંત્રીને ભુંજવી નહી પણ તડકે મુકી તેમાંનો ભીનાસ દુર કરી બધાંને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. મોસંબીની સુકી છાલને પાછી એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં મુકી તેમાં ભીનાસ હોય તે સુકાઇને ઘણી કકરી થાયને બારીક છુંદવી. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી ગુછી એને તથા રાઇ, મેથી અને ચણાને બેઉ હથેલીને સેજ ઘી ચોપડી તે વડે ચોળીને જરા ઘી લગાડી એ બધાંને જુદું જુદું ચુલે મોટાં ઠીકરાં ઉપર ધીમે બળતે નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજી ગરમ ગરમનેજ ઉખડીમાં નાખી ઘણું બારીક છુંદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાડું વધે તે બધું જુદું રાખવું. બાકી રહેલી બધી ચીજને એજ રીતે પણ ઘી લગાડયા વગર એકેકને ભુંજી છુંદીને ચાળવી. તે પછી જે જાડું એકઠું થયું હોય તેને ઠીકરાંપર પાછું ગરમ કરી છુંદી ચાળી બાકી રેહ તેને ફરી એક વાર એમજ કરી છેલ્લે જાડું કાકરી જેવું થોડું રેહ તેને ફેંકી દેવું અને બધું તદન થંડું થાયને નીમકમાંથી કચરો કાઢી બારીક છુંદી મસાલામાં નાખી બધું સારીકાની મેળવીને કોડીની યા લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા સામાનનો એ મસાલો બનાવવો હોયતો લોઢાંની ખલમાં છુંદાશે. એ મસાલો ઘણો સરસ થાયછે અને લગભગ આઠ આને રતલ પડેછે.

મસાલો ધાણાજીરાંનો સરસ ૨ જો.

મોટા કાંદા; નવા ધાંણા તથા જીરૂં દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજી બાજરી ભરેલી શેર અડધો એટલે ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોયતો શેર ૧, સોજા ઘઉં; પતની ચોખા તથા નવી ચણાની દાળ દરેક ભરેલી શેર ०। અને તોળેલી હોયતો શેર ०।। એટલે તોળા ૧૪, સોજાં સુકાં ઠુમકાં

મરચાં; સેાજુ નવું સુકું કેાપરૂં તથા ખસખસ દરેક તેાળેલું શેર ૦ાા, નવી બદામની બીજ; સેાજી હળદના ગાંઠીયા; મેથીના દાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તેાળેલું શેર ૦ા, આખી રાઇના દાણા તેાળા ૫, સેાજુ મેાટી કળીનું લસણ નવટાંક, બાદીયાંન તેાળા ૨ાા, શાહજીરૂં તેાળા ૨, એળચીના દાણા; તજ; લવંગ; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તેાળેા ૧ાા, દગર ફુલ, હીંગ તથા ચીનીકબાલા દરેક તેાળેા ૧, કરીલીમનાં સુકાં મેાટાં પાદડાં ૩૫ અને તેાળેલાં તેાળેા ૦ાાા, સેાજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

બધા સામાનને ચુંટીને સેાજો કરવેા. કરીલીમનાં પાદડાં લીલાં હેાયછે માટે તેને ધેાઇ સાફ કરી કપડાંથી નુછી કેારડાં કરાને રકાબીમાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાઇને કકરાં થાયને ઉપલે હીસાબે ગણી અથવા તેાળીને લેવાં. બદામને નુછીને તેની આડી જાદી સ્લાઇસ કાપવી. કેાપરાંને નુછીને એકેક ઇંચ લાંબી બધી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કાંદા તથા લસણને છેાલી તેનેા રાઇના દાણા જેટલેા ઝીણેા સરખેા જુકેા કાપી તદન કલઇભરેલી અથવા ઍલ્યુમીનમની યા ઍનેમલની મેાટી થાળીમાં પાંથરી પુરતાં તડકાંમાં મુકવું, પણ થાળીને વળગી જાયછે માટે વારંવાર તળે ઉપર કરીને ફેરવ્યા કરવું અને અંદરનેા પાણીનેા ભાગ સુકવીને તદન સુકું વવરૂં કરવું. પછી એક મેાટી સાફ લેાઢીને મેાટા ચુલા ઉપર ધીમી આંચે અથવા ગામઠી કેાલસાને ઈંગારે મુકવી અને તે બરાબર ગરમ થાયને તેની ઉપર કરીલીમ નાખી સફેદ કેારાં કાગજના ડુચા વડે ફેરવ ફેરવ કરી સેજ ફીકા પીળા જેવા રંગનાં કકરાં શુંજાયને કાઢીને સેાજી પીતળની ખલમાં નાખી ઘણાંજ બારીક પાઉડર જેવાં છુંદવાં. બેઉ હથેલીને સેજ તેલ લગાડી તેનેથી ખસખસને ચેાળીને પછી લેાઢીપર લાલ ભુંજી તેલ નીકળે નહી માટે હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદવી. બદામ તથા કેાપરાંને પણ સેજ તેલ લગાડી ખસખસનીજ કાની એ બેઉને પણ જુદું જુદું ભુંજી તેમજ હલકે હાથે બારીક છુંદવું. પણ એ ત્રણેડ ચીજને ચાળવી નહી. કારણ ચાળીણીમાં વળગી જાયછે. હીંગના ચણા જેટલા કટકા કરી સેજ તેલનેા હાથ લગાડી લેાઢીપર મુકી નાના તવાથા વડે ફેરવ ફેરવ કરવેા અને એનેા કાળેા રંગ બદલાઇને ફીકેા રતાસ પકડે અને મજાહની કકરી થાયને

પીતળના ખલમાં હલકે હાથે ઘણી બારીક છુંદી છેલ્લે બનાથીજ ખલમાં વાટીને પાઉડર જેવી કરી તાગની બારીક ચાળણીથી ચાળી જાદું વધે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું કાંદા તથા લસણ બેઉને સાથે હીંગનીજ કાંની ફેરવ ફેરવ કરી લાલ ભુંજીને તેમજ છુંદીને ચાળવું. એળચી, જાયફળ, જાવંત્રી, તજ તથા લવંગને ઘણુંજ સેજ તેલ લગાડી બધુ જુદું જુદું લોઢીપર ઇંગારે મુકી ફેરવ્યા કરી અંદરનો ભીનાસ દુર કરવા સેજ તાપ લગાડવો ભુંજવું નહી, કારણકે ભુંજ્યાથી તેનો સોહડમ નીકળી જાયછે. પછી એને પણ હીંગની કાની છુંદીને ચાળવું. ઘઉં, ચોખા તથા બાજરીને તેલ લગાડયા વગર એમજ જુદું જુદું લાલ ભુંજી ગરમનેજ ઉખડી હોયતો તેમાં અને તે નહી હોયતો લોઢાની મોટી ખલમાં સમાય તેટલું બે ત્રણ વખત મલી છુંદી ચાળીને જાદું રેહ તે બધું એકઠું કરવું અને બધા ચાળેલા સામાનને એક મોટા સાફ તદન કોરડા કલઇવાળા ખુનચામાં નાખવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલા બધા સામાનમાંથી એકેક લઇ તેલનો સેજ હાથ લગાડી ઉપર મુજબ જુદું જુદું લાલ ભુંજી બારીક છુંદી ચાળીને બાકી રહેલું બધુ એકઠું થાય પછી તે બધાંને લોઢીની ઉપર નાખી તે પર જરા તેલના છાંટા છાંટી તવાથાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર ગરમ થાયને તેને પાછું છુંદી ચાળીને બાકી જાદું રેહ તેને પાછું લોઢીપર ગરમ કરી છુંદીને ચાળવું. તે પછી છેલ્લે ઝીણી કાંકરી જેવું જરા રેહ તે ફેંકી દેવું. દગર ફુલ છુંદવામાં ચીવટ લાગેછે માટે તેને બરાબર ભુંજવાં જોઇયે. જેબી સામાનને તેલ લગાડીને ભુંજવા લખેલું છે તેને ઘણુ સેજ તેલ લગાડવું, જરાબી વધારે લગાડવું નહી, તેમજ એકદમ ઘણુંજ લાલ પણ ભુંજવું નહી. બધો મસાલો ભુંજી છુંદીને તૈયાર કીધા પછી બધાને બરાબર મેળવવો, પણ બદામ તથા કોપરૂં જરા ચીકટ જેવું હોવાથી તેના ગાંગડા બરાબર બધા મસાલામાં ભેળાતા નથી માટે બેઉ હાથની હથેલીથી ચોળી ચોળીને તેને બધામાં બે માલુમ મેળવવું જોઇયે. બધો મસાલો તદન થંડો થાયને સાફ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ મસાલો ઘણો સારો થાયછે. ઉપલા બધા સામાનનો છુંદેલો તૈયાર મસાલો પાંચ રતલ થાયછે. બાહેર ગામોમાં પથરની ઉપર પતળી પોપડી જેવુ બંધાછે તે તદન સુકાયલું ઉપરની બોરદુથી કાળા રંગનું રેહછે અને તેને છરીથી ઓખનીને કાઢેછે ત્યારે પથરને વળગેલું પડ તદન સફેદ નીકળેછે અને એને દગરફુલ કેહછે, એ દગરફુલ ગાંધીને ત્યાંથી મળેછે.

મસાલેા માછલા તળવાનેા ગામઠી.

ચુંટેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લસણુની મેાટી કળી ૬, કેાથમીર ઝુડી ૩, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૧૦, તાજું ઇંડું ૧૫ મુજબ.

કેાથમીરનાં પાદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં લઇ એ તથા મરચાંને ધેાઇને કેારડું કરવું. લસણુને છેાલવું. પછી બધા સામાનને સાફ સુકા પાતા ઉપર બારીક પીસીને પછી એક ઇડાંને ભાંજી સારીકાની દેાહવીને મસાલેા ચેાપડાય તેવેા કઠણુ થાય તેટલું થેાડુંજ ઇડું માહે ભેળવું અને કેાઇપણુ તાજી માછલી ભુંજવી અથવા તળવી હેાય તેની બાહેરની બેારદુ ઉપર એ મસાલેા સફાઇથી બધે એકસરખેા છરીવડે જરા જાડેા જેવેા ચેાપડવેા. પણુ માછલીનાં પેટાંમાં ભરવા તથા ચીરીને બે ફાડચાં કીધેલાં હેાય તે માછલીની અંદરના ચીરેલા ભાગમાં ચેાપડવા માટે કેાથમીર, મરચાં, જીરૂં, લસણુ તથા મરી ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લઇ એજ રીતે સેાજીું કરીને ચીચેારા કાઢેલી બે તેાળા આમલી સાથે પીસવું. પણુ એમાં મરી, હળદ તથા ઇડું લેવું નહી. ઉપલેાજ બેઉ મસાલેા હમેશ સાધારણુ વપરાયછે પણુ માછલીની ઉપર ચેાપડીને તળવા માટે ગમેતેા હેઠે મુજબનેા મસાલેા પણુ બનાવવેા.

છેાલેલા કાંદાના કટકા બે તેાળા તથા છેાલેલી લસણુની મેાટી ચાર કળીને તદન કેારડા સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું અને સેાજાં કઠણુ ખાટાં દહીને કપડાંમાં નાખી પેાતળું બાંધી ભઅડીને તેમાંનું બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી તેાળીને તે બે તેાળા લઇ કાંદાવાળી મેળવણીમાં ભેળીને પછી ઘટે તેટલેા ચેાખાનેા અથવા ચણાનેા આટેા મેળવી ચેાપડાય તેટલી મેળવણી કઠણુ કરીને પછી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર છરીવડે સફાઇથી જરા જાડું જેવું પડ બધે એકસરખું ચેાપડીને મસાલેા નીકળી નહી જાય તેમ સેાઢીની ઉપર કકડાવેલાં ઘીમાં સંભાળથી તળવા મુકવું અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું તળાયને ઉતારી મસાલેા સેાઢીને વળગીને માછલીપરથી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળવું.

મસાલેા માછલી તળવાનેા વેલાતી.

સેાજુ દુધ પાશેર ૦ાા, તાજુ ઈંડું ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા અથવા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

માછલી તળવાની દેાઢ બે કલાક અગાઉ ઈંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવી તેમાં નીમક તથા દુધ ભેળી ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે આટેા બરાબર મેળવીને ચેાપડી શકાય તેટલી જરા કઠણ મેળવણી કરવી અને માછલીપર લગાડતી વેળા મેળવણીને પાછી મેળવીને પછી આખી માછલી હેાયતેા તેના એક પડની ઉપર છરીવડે એનું બપેાથી એકસરખું જરા જાડું જેવું પડ ચેાપડી લેાઢીપર પુરતું ઘી નાખી તે બરાબર કકડેને મસાલેા લગાડેલું પડ પહેલે તળાય તેમ માછલીને તેમાં મુકીને પછી તુર્તજ માછલીનાં ઉપરનાં ખાલી પડની ઉપર એમજ છરી વડે મસાલાની મેળવણીને સરખી ચેાપડી લેાઢીની હેઠે ઘણી ધીમી આંચ રાખવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનુ તળાયને લેાઢીને ઉતારીને પછી માછલીને તવાથાથી ફેરવી નાખવી અને બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢી લઈ એ માછલીને ગરમ ગરમ ખાવી. કારણ એ માછલીને પાછી ગરમ કરતાં ઉપરથી મસાલેા લગાડેલું પડ છુટું પડી જાયછે અને પછી માછલી ખાધામાં સારી લાગતી નથી. એ માછલીનાં માસનેા ટેસ્ટ સારેા લાગેછે. ઉપલેા મસાલેા મેાટા બે છમણા માટે પુરતેાછે.

માખણ.

વધારે માખણ બનાવવું હેાયતેા છ શેર સેાજુ દુધ લેવું અને આએ ચેાપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલુંછે તેમાં વાસણને દહી ચેાપડીને બાંધવા છાપેલુંછે તે રીતથી મેાલું દહી બાંધવું અને માખણ વળેાવવાનું લાકડાંની ઘેાળી સાથનું તબ આવેછે, જેને દાહણી કહેછે તેમાં નાખી સેાજાં ત્રણ શેર ફુકાં પાણીમાંથી તેમાં થેાડું થેાડું નાખી એક થામલાને નેતરાંનેા આંટેા મારીને પછી એ દેારી (નેતરાં)ને રવી સાથે વીટાળીને દેારીના બેઉ છેડા બે હાથમાં જુદા જુદા પકડી ખેંચીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ વળેાવ્યા પછી બીજું થેાડું પાણી નાખીને એમજ કેટલાએક વખત વળેાવ્યા બાદ બધું પાણી નાખી દઈને વળેાવવું અને

તબમાં ઉપર બધું માખણ તરી આવશે તેને કાઢી લેવું. માખણ કાઢી લીધા પછી તબમાં જે રહે છે તે છાસ કહેવાય. છાસ પતળી જોઇતી હોયતો પાણી વધારે નાખવું. એક શેર દુધનાં દહીનું માખણ કરવું હોયતો ઉપલેજ હીસાબે દહીમાં પાણી નાખી કોડીનાં મોટાં બોલ અથવા તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ૫૬ ઘોળવાની લાકડાંની રવી અથવા ઍગબીટરથી લગભગ ત્રણ સાડાત્રણ કલાક સુધી ઘોળવું. બાટલીમાં ક્રીમ ભરીને માખણ બનાવવા હેઠે લખ્યુછે તેજ રીતે બાટલીમાં દહી ભરીને પણ માખણ નીકળેછે. માખણ ઘણું ચીકાસવાળું બનાવવું હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ પહેલી છાપેલીછે તે મુજબ ત્રણ શેર સોજાં તાજાં દુધની ક્રીમ બનાવવી અથવા દેરીની તૈયાર ક્રીમ મળેછે તે લેવી અને એક પોહોળાં મોઢાંની મોટી બાટલીમાં બે ભાગ જેટલી ક્રીમ ભરી એક ભાગ જેટલી બાટલી ખાલી રાખી ઉપર ચપટ બુચ મારી કપડાંની મોટી અને ઉંચી ઉધણ કરી અથવા નમદાની જાડી ઘડી કરીને તેની ઉપર બાટલીને ઉભી ચેાકયા કરવી. જેમ કરતાં માખણના બધા ઝીણા ઝીણા ગાંગડા તરીને ઉપર આવશે. તે પછી અંદરની બધી છાસ કાઢી નાખવી અને તેને બદલે બીજું સોજું થંડું પાણી બાટલીમાં રેડીને પાછું ચેાકવું. એ રીતે બે ત્રણ વખત પાણી બદલીને ચેાકયાથી માખણના ઝીણા ગાંગડા સાથે એકઠા થશે તેને બાહેર કાઢીને ગોળો કરવો. એજ પેહેલી ક્રીમમાં માખણ સારૂં ક્રીમ બનાવવા લખેલુંછે તેમાંની છેલ્લી બનાવીને આએજ રીતે બાટલીમાં ભરીને ચેાકયાથી ઝાઝો વાર લાગશે નહી પણ ઘણું જલદી થોડી મીનીટમાં માખણ નીકળશે. ઉપર મુજબની બાટલીમાં તાજું સોજું દુધ જરા ખાટું ભરીને તેને પણ ઉપલી રીતે ચેાકયાથી જોકે ઘણે વખતે તોપણ માખણ નીકળી શકશે. દેરીની તૈયાર કઠણ ક્રીમને મોટી સુપપ્લેટમાં નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના મોટા કાંટા યા ચમચા વડે ઇડાને ફ્ફ ચઢાવે તેમ મારયાથી થોડા વખતમાં તેમાંનું બધું પાણી છુટું પડી જઇને મજાહનું માખણ નીકળેછે.

માખણનું ઘી બનાવવાની રીત.

પાણી લગરનું સોજું કઠણ માખણ લેવું અને તેને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું. માખણની અંદરનો છાસવાળો પાણીનો ભાગ બધો બળી જાયછે ત્યારે તે કકડવા માંડેછે અને જયારે ઘી તૈયાર થાયછે ત્યારે એ કકડવાનો આવાજ બંધ પડેછે,

તે પછી વધુ વખ્ત ચુલે રાખ્વું નહી. કેમકે પછી ઘી બળીને લાલ થવા માંડેછે, માટે એ આવાજ નીકળતો બંધ થાયકે તુર્ત ઉતારી પાડવુ અને જે વાસણમાં ઘી ભરવું હોય તેમાં ઘીને ધોતાં સફેદ કોરડાં કપડાંથી ગાળીને ઉપર બીજું ઝીણું કપડું બાંધી રાખ્વું અને ઘી તદનજ થંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું.

મા ખુ દી .

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૦।, સોજું માખણનું અથવા પોરબંદરનું ઘી તથા સોજું ઘઉંનું દુધ દરેક તોળા ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧।, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ઘણોજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘણીજ બારીક કાગજ જેવી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી અથવા આખીને ધોઇ નુછીને સેજ જાડું છુંદવુ. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવુ. ઘઉંનાં દુધને નાના ત્રણ ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં મેળવવું. માવાનો ભુકો કરવો. પછી દુધને સોજી તપેલીમા કપડાથી ગાળી ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર એક કકરો પડેને ચમચથી પાછું હેઠે બેસાડી દઈ ઘઉંનાં દુધને પાછું બરાબર મેળવીને પછી ગાગડા થાય નહી તેમ ઝીણી ધારે એક માણસે દુધમાં રેડવું અને બીજાં માણસે અંદર બરાબર મેળવી દઇને ધીમી આંચ રાખી ધુંટયા કરી જરા વારે ઘી, ખાંડ, બદામ, પસ્તાં નાખી ધુંટયાજ કરવું અને જરા ઘટ થાયને માવો નાખી એમજ ધુંટયા કરી ઘણા ઘાડા દુધપાક જેવુ ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળીને એક મીનીટમાં ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. ગમેતો એમાં ટેસ્ટ માટે થોડું વૅનીલા ઍસૅન્સ પણ ભેળવું.

માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા.

મોટા તાજા બે છમણા અયવા કુમળા તાજા બે ઉલવાને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને જરા જાદી જેવી કટકીઓ કાપવી. ત્રણ ચાર માગ

અથવા એટલીજ મોટી બોઇને સમારીને તેના બબે ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. તુમરીની મોટી ત્રણ અને નાની ચાર કટકીઓ લેવી. રામસની મોટી ત્રણ કટકીઓ લેવી અને તેના બબે યા ચાર ચાર કટકા કાપવા. જીપટીનું બધું ચામડું કાઢી નાખી બે છમણાના જેટલી લઇને તેની કટકીઓ કાપવી. એક વચલાં કદનો તાજો ભીંગ લેવો અને તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખીને પછી સમારીને ઉપરથી તે છેક હેઠે પુછડી સુધી છરીથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ એ માછલીમાં કાંટા ઘણા હોયછે માટે એના સીધા નાના કટકા કાપવા નહી પણ આડકતરા એકેક ફાડચાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા. પછી ઉપર લખેલી જેખી એક જાતની માછલી ખારી કરવી હોય તેને ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજી ધોઇને પછી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. એ રીતે માછલીને નીમક લાગે તેટલાં ત્રણ ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણ ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. લસણની આઠ ।સ મોટી કળીને છોલીને બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી જીરાંને ચુંટીને સેજ ખાખરૂં કરવું અને દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી ઘી એક પાશેર અને વધારે ઘી પસંદ હોયતો સેજ વધારે લઇ કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં કાંદાને ફીકા લાલ તળીને માહે લસણ નાખી તેના વઘારનો સોહડમ નીકળેને જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને ઉતારવુ. જે અરસામાં માછલીને નીમક સાથે રાખ્યાને બરાબર વખત થયો હોયતો પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાં ધોયલી માછલી નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને પછી એક પાશેર અને વધારે રસ જોઇયેતો દોઢ પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવુ અને બે કકરા પડે ત્યારે માછલી ચરી હોયતો ઉતારવી પણ તેટલાં ચરી નહી હોયતો બરાબર ચરે પછી ઉતારી તપેલીને કાંથા પરથી બેઉ હાથે પકડીને અંદરની માછલી હલાવીને કાઢવી. પણ રાખવી હોયતો ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડી થાય ત્યાંસુધી ઉપર ધોતું કપડું બાંધવું. કારણ ઢાંકી રાખ્યાથી માછલી વીસરી લાગેછે. બોલની માછલી કુમળી લેવી, તોપણ તે ચરવામાં સખત હોયછે માટે તે હોયતો જરા વધારે પાણી રેડીને બરાબર ચેરવવી. અંબાર હોયતો તેને સમારીને તે અડધો રતલ લઇ આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી તેમાં જરા નીમક ભેળીને

પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ એને માટે પણ બીજો બધો સામાન ઉપર માછલી માટે લખ્યોછે તેટલોજ લેવો પણ ઘી પાંચથી સાત તોળા લેવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરી અંબાર ભેળી પાશેરમાં પણ જરા ઓછું પાણી રેડવું અને એટલાંમાં નહીજ ચરેતો પછી ગરમ પાણી સેજ રેડી બરાબર ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવી. ઘણી મોટી કોળમી હોયતો તે દોઢ કુડી લેવી અને વચલી યા નાની કોળમી હોયતો મોટી દોઢ કુડીનાં બીજાંન પ્રમાણે શુમાર રાખીને તે લેવી અને તેનાં કોટળાં કાઢી સમારીને અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે ખાધાથી અવગુણ થાયછે માટે તેને કાઢી નાખીને ઉપર મુજબ ધોઇને પછી નીમક લગાડી ઘણી મોટી કોળમીને પચીસ મીનીટ અને વચલી યા નાનીને જરા ઓછો વખત રાખ્યા બાદ બધો સામાન લઇને તેમજ પણ ધીપર પકાવવી. પણ માછલીની કાની કોળમી જલદી ચરશે નહી માટે જેવી મોટી નાની કોળમી હોય તે પ્રમાણે પાણી નામીને બરાબર ચેરવવી. ઘણા મોટા લેવટા હોયતો તે સવા કુડી અને વચલા હોયતો દોઢ તેમજ નાના હોયતો તે પ્રમાણે વધારે લેવા અને તેનાં પાખ પુછડાં કાપી ઉપર છરી ફેરવી સોજા કરી ડોકાં આગળથી પેટું જરા ચીરી અંદર કાડવ હોયછે તે કાઢી સાફ કરી આટો લગાડી સોજા ધોઇને પછી થોડાં નીમક સાથે ભેળીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ માછલીનીજ માફક સામાન નાખી એક પાશેર પાણી રેડી એક કકરો પડે પછી નરમ થયા નહી હોયતો બરાબર ચેરવી ધીપર પકાવવા. બુમલા તદન તાજા કઠણ લેવા અને તે ઘણા મોટા હોયતો બાર, વચલા હોયતો ચઉદ અને નાના હોયતો એ કરતાં બે ત્રણ વધારે લેવા અને તેને આએ ચોપડીમાં બુમલા તળેલા તાજામાં લખ્યા મુજબ સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને પંદરથી વીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ નાના હોયતો આખાજ રાખવા પણ મોટાના બબે કટકા કાપવા. એ રીતે નીમક લાગે તેટલાં ઉપર ખારી માછલીને માટે જે સામાન લખ્યોછે તે બધો તેટલોજ લેવો પણ ઘી એક પાશેરજ લેવું અને બધા બુમલા સમાય તેટલા કલઇવાળા પાટીયામાં કાંદા તળીને તેમાં બધો સામાન નાખ્યા પછી ઉતારવું અને બુમલાને ધોતાં ઘટ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડા કરી તપેલીમાં નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે બરાબર ભેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે ભેળવું અને તુર્ત ખાવાના

હોયતો માહે ત્રણેક મીનીટમાં એક કકરો પડેને ઉતારી પાડીને કાઢવું, પણ તેટલા વખતમાં તપેલીને ખુમલા વળગે નહી માટે બે વખત તપેલીને કાંથામાંથી બેઉ હાથે પકડીને ખુમલાને તેની જગ્યાપરથી જરા ખસેડવા. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોયતો ઉપર મુજબ ચુલે મુકી કકરો પાડવો નહી પણ વરાળથી ખુમલા જરા બફાયને ઉતારી પાડવું અને ખાતી વેળા પાછું ચુલે મુકી કકરો પડેને ઉતારવું. પણ એ રીતે બે વખત ચુલે મુક્યાથી ખુમલા સૈજ પોચા થાયછે, ઘણા કઠણ રહેતા નથી.

માછલા ખારી તાજી.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા શેર ૦।, ઘી તોળા ૫, આદુ તોળો ૦। ને વાલ ૫ એટલે છ આની ભાર, લસણની મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો અથવા ઘઉંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાકાં ઝીણાં ટામોટાં ૧૦, નીમક તથા માછલી ધોવાનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે સમારી માછલીની જાદી જેવી કટકીઓ કાપી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી તે તથા મરચાંને ધોઇ કોરડું કરીને ઝીણું કાપવું જીરાંને ચુંટીને ચોખરૂં કરવું. આદુને છોલીને ઘણો બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં તળવા મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને માહે આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળી બધું ફીકા લાલ રંગનું થાયને જીરૂં તથા આટો મેળવી પોણો પાશેર એટલે નાના નવ ચમચા ભરી થંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને પછી તેમાં એકેકની પાશે પાશે માછલીની કટકીઓ મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને હેઠે માછલી વળગે નહી માટે જરાવારે તપેલીને કાંથાપરથી બેઉ હાથે પકડી અંદરની માછલીને હલાવવી અને તે પછી જરાવારે માછલીનું પડ ફેરવી સરકાને માહે ફરતો રેડી ઉપરથી કોથમીર મરચાંને ભભરાવીને નાખી ઉપર છુટાં છુટાં ટામોટાં મુકી ત્રણ

ચાર મીનીટમાં ઉતારીને ખાવું. પણ તુર્ત ખાવું નહી હોયતો થંડું થાય ત્યાં સુધી ઉપર કપડું બાંધીને પછી ઢાંકવુ અને ખાતી વેળા પાછું ગરમ કરવું. તાજી બોઇ નાની હોયતો પાંચ લેવી અને મોટી હોયતો ત્રણ લઈ તેના બબે કટકા કાપીને તેને પણ ઉપલીજ રીતે પકાવવી. એ ખારી માછલી મજાહની સૉસના જેવી લાગેછે માટે એનો સૉસ બનાવવો નહી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉની કીધેલી.

માછલી, ગોસ્ત અથવા મરઘીને રાખીને બીજે દીને પકાવવું હોયતો આએ ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આટો લગાડીને ધોયા પછી નીમક લગાડીને રાખ્યા બાદ માછલીનાં પ્રમાણ મુજબ કલઇભરેલી તપેલીમાં થોડું ઘી કકડાવી તેમાં થોડું ખોખરૂં કીધેલુ જીરૂં તથા માછલીની કટકીઓ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને જરાવાર ચુલે રાખવી, પછી ઉતારી બંધ તપેલીનેજ બેઉ હાથે કાંથામાંથી પકડી હલાવીને માછલી ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરી પાછું જરાવાર ચુલે મુકીને ઉતાર્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને થંડું થાયને ઢાંકવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી હોયતો તેને સાજુ કરી ધોઇને એક પાશેર જેટલું અને મરઘી યા ગોસ્ત વધારે હોયતો સેજ વધારે ઘીને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં જરા નીમક તથા ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં નાખીને પછી તેમાં મરઘી યા ગોસ્તને ચમચથી બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અંદર પાણી છુટશે તે બળીને તતરે પછી ઉતારીને ઢાંકણ કાઢી નાખી થંડું પડેને ઉપર ધોતું જાડું કપડું બાંધી થંડકમાં રાખવું. એ ત્રણમાંનું જે ઉનું કીધેલુ હોય તેને બીજે દીને કોઇપણ પકવાંન માટે રાંધવામાં વાપરવું.

માછલી તળેલી તાજી સાદી.

તાજી રામસ, છમણા, તુમરી, હલવો, કુમલી ઘોલ, મોટી માગન અથવા ઘણી મોટી બોઇ એ બધાંમાંની કોઈપણ જાતની તાજી માછલીની કટકી તળવી હોયતો તે માછલીને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને વજનસરની જાદી કટકીઓ કાપવી. જીપટી હોયતો તેનું બધું ચામડું

,ખેડીને કાઢી નાખ્યા પછી તેની કટકીઓ કાપવી: ભીંગની માછલીમાં
ાંટા ઘણા હોયછે માટે તેની કટકીઓ કાપવી નહી પણ સમારીને
ગ઼ીંગડાં કાઢયા પછી તેનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખવું અને આખા ભીંગને
મા બે ફાડચાંમાં સફાઈથી સરખો ચીરીને બેઉ ફાડચાંને છુટાં પાડી
પાખાંજ રાખવાં અથવા એકેક ફાડચાંના આડકતરા બબે કટકા કાપવા.
છી એ કોઈપણ માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં
ખ્યા મુજબ ધોઈ નીમક લગાડીને રાખવી. ત્યારબાદ એક મોટી સાફ
ાઢી અથવા પેણાને ઉજાળી કોરડું કરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેની
પર થોડું ઘી યા સોજ્જુ મીઠું તેલ નાખવું અને તે બરાબર કકડેને
માં વાટેલું નીમક બે ત્રણ ચમટી નાખી તવાથાવડે ભેળીને પછી
ાછલીપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખીને તેને
ાઢી યા પેણામાં મુકવી. એ રીતે પેહલે વાટેલું નીમક નાખ્યાથી
.છલી લોઢી યા પેણાને વળગતી નથી પણ તળાયા પછી બરાબર
પડેછે. માછલીની ઉપરનું નીમક ખંખેરીને કાઢી નાખ્યા પછી ગમેતો
-રાદલેલી હળદ તથા મરીને જરા સરકામાં ભેળી ઉપર તે ચોપડીને પછી
ળવી. તળતી વેળા હેઠે બધે ફરતું ધીમું બળતું રાખવું. માછલીનું એક પડ
રાબર તળાયછે ત્યારે તેનો સોહડમ નીકળેછે, તે પછી ચુલાપર રાખીનેજ
રવવી નહી પણ ઉતારીને જરાવાર રાખ્યાથી માછલી પોતાની મેળેજ
ણા યા લોઢીથી અળગી થાયછે, તે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી
ાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી નાખી પાછી ચુલે મુકી એજ રીતે બીજું
ડ તળાયને ઉતારીને ઉપર મુજબ કાઢવી. પણ માછલી તુર્ત ખાવી નહી
યતો ગરમને ઢાંક્યાથી ઢાંકણુપરનો બાફ પડીને પોચી થાયછે અને
સરી પણ લાગેછે માટે થંડી પડેને ઢાંકી ખાતીવેળા પાછી ગરમ કરવી.
જો માછલીને આખી તળવી હોયતો મોટી બોઈ, માગન માછલી,
મસનાં બચ્ચાં, છમણા અથવા હલવાને માછલી સમારવા તથા ધોવાની
તમાં લખ્યા મુજબ સમારી ધોઈ કાપ પાડી નીમક લગાડીને રાખ્યા
છી ઉપર કટકી તળવા લખ્યુંછે તેમજ એ આખી માછલીને તળવી.
તેતો આએ ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી છાપેલોછે
ખપજોગો બનાવી આખા છમણા, મોટી બોઈ અથવા માગનનાં
ંમાં દાબીને ભરીને પછી ઉપર મુજબ આખું તળવું. આખો ભીંગ
ાવો હોયતો તેને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સમારી ડોકું કાપીને કાઢી

નાખી ચીરીયા વગર આખાનેજ મોટી લોઢીનીપર ઉપર મુજબ તળવો. ગમેતો આખી માછલી અથવા કટકીઓને ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી ખપજોગાં ઇંડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તે માછલીની ઉપર બધે બરાબર ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ લગાડીને તળવી. કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંનાં ચુલા ઉપરજ માછલી મજાહની બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માછલી તળેલા તાજી મસાલાની.

આખી માછલી મસાલાની તળવી હોયતો રામસનાં કુમળાં બચ્ચાં, મોટા છમણા, માગન માછલી અથવા મોટી બોઇને આજે ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે સમારીને ઉપર કાપ મુકવા નહી પણ પેટાંની સામી બોરદુપરથી ઉભું ચીરવા માડી હેઠે પુછડી સુધી બે ફાડચાંમાં સુકા છમણાની કાની ચીરવું અને ભીંગનું ડોકું કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી તેને પણ એજ રીતે ચીરવો અને એને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ધોઈ નીમક લગાડીને તેટલોજ વખત રાખવી. તેટલાં આજે વીવીધ વાંનીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠી આમલી નાખીને બનાવવા છાપેલોછે તે મસાલો જેટલી માછલી હોય તેમાં પુરતો લગડાય તેટલો બનાવીને નીમકમાં રાખ્યાને બરાબર વખ્ત થાય ત્યારે માછલીના ચીરેલા ભાગની ઉપર ઘણો પુરતો લગાડીને બેઉ ફાડચાંને પાછાં સાથે જોડી માહેલો મસાલો બાહેર નીકળે નહી તેમજ ફાડચાં પાછાં છુટાં પડે નહી માટે દોરો વીટાળીને આખી માછલી બાંધી લેવી. પછી માછલી તળેલી તાજી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટી લોઢી યા પેણામાં તળવી. એ માછલીને બેવડી વાળીને દોરો બાંધવાને બદલે કેળનાં પાદડાંને ધોઈ લુછી કોરડું કરી માછલીની ઉપર એકવડું આવે તેટલુંજ પાદડું લઇ તેમાં વીટાળીને પછી દોરો વીટાળીને તળેલી માછલીનો ટેસ્ટ જુદોજ થાયછે. ઉપલી રીતે માછલીને ચીરવાને બદલે ગમેતો આખીજ રાખી આજે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામઠીછે તેમાં માછલીની ઉપર ચોપડવાનો પેહલો છાપેલોછે તે બનાવી આખી માછલીની ઉપર છરીવડે સફાઇથી પુરતો ચોપડીને પછી મસાલો ડાજે નહી માટે ધીમી આંચે બરાબર તળવી. ગમેતો એજ ગામઠી મસાલામાં બીજો મસાલો દહી સાથનો છાપેલોછે તે બનાવીને માછલીનાં બેઉ પડ ઉપર તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમાંજ

લખ્યા મુજબ તળવી. મસાલેા માછલી તળવાનેા વેલાતી આએ ચેાપડીમાંછે તે પ્રમાણે બનાવીને તેમાં લખેલી રીતે લગાડીને તેમ પણ આખ્ખી માછલીને તળવી. ગમેતેા એ બધા મસાલામાંનેા કાેઇપણ મસાલેા માછલીની કટકીઓને પણ લગાડીને તળવી. ગામડેનાં લેાક માછલીની કટકીઓને મસાલેા લગાડીને તળેછે તે રીતે તળવી હેાયતેા ધાંણાજીરાંનેા મસાલેા લઇ તે હેાય તે કરતાં અડધી મરચ્ચાંની ભુકીને તેમાં ભેળીને પછી જરા સરકેા અથવા થંડું પાણી ભેળીને લગાડી શકાય તેટલેા ઢીળેા મસાલેા કરીને તેમાં માછલીની નીમક લગાડેલી કટકીઓને સારીકાંની સંડેાવીને પછી ઘી યા મીઠાં તેલમાં જરા કકરી જેવી તળવી અથવા છેાલેલી લસણની કળી ૫, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મેાટાં સુકાં મરચ્ચાં ૨, દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ૧ ચમચી લઇ તેને જરા જલદ સરકા અથવા પાણીમાં પીસીને પછી મસાલેા ચેાપડાય તેટલેા કરવા બીજું જરા પાણી યા સરકેા ભેળીને માછલીની કટકીઓને ઉપર મુજબ એ મસાલામાં સંડેાવીને તળવી. પણ સંડેાવતાં માછલીના કાેઇપણ ભાગપર મસાલેા લાગયેા નહી હેાયતેા ત્યાં હાથવડે બરાબર ચેાપડવેા. આખ્ખી માછલીને પણ એ બેઉમાંનેા ગમે તે એક મસાલેા હાથવડે ચેાપડીને તળવી.

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની ૨ જી.

ઘણેા મેાટેા છમણેા ખાવામાં કુચા જેવેા લાગશે અને એમાં તે બરાબર ચરશે પણ નહી માટે એક સાધારણ મેાટેા કુમળેા તાજો છમણેા લેવેા અને ઉપર માછલી તળેલી તાજી સાદીમાં લખ્યા મુજબ સમારી આખેા રાખીને તેમજ ધેાયા પછી નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખવેા. તેટલા અરસામાં બે ઝુડી કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઇ તેને ધેાઇ કેારડાં કરવાં અને લસણની મેાઠી બાર કળીને છેાલવી અને ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી જીરૂં, મેાટાં સુકાં મરચ્ચાં બે, ચીચેારા કાઢેલી આમલી બે તેાળા તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક લેવું અને એ બધા સામાનને બે નાના ચમચા જલદ સરકા સાથે સેાજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું અને માછલીને નીમક લગાડવાને અડધેા કલાક થાયને બધું પાણી તથા નીમક કાઢી નાખીને પછી પેટાંમાં જરા મસાલેા ભરીને અડધા મસાલાને છમણાનાં એક પડની ઉપર સફાઇથી બધે એકસરખેા છરીવડે ચેાપડીને પછી મેાટી લેાઢીને થુલે પુરતા ઇંગાર ઉપર મેલી

તેમાં પાંચ તોળા જેટલું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને મસાલો લગાડેલું પડ તળાય તેમ વચમાં મુકી ઉપરનાં પડ ઉપર બાકીનો મસાલો ચોપડીને પછી તેપર સાફ ઠીકરૂં ઢાંકવું. થોડો વખત થાયને ઠીકરૂં ઉઘાડીને તપાસવું અને માછલીનું ઉપરનું પડ જરા ચરેલું લાગે ત્યારે લોઢીને ઉતારી જરાવાર ઉઘાડી રાખ્યા પછી માછલી ચું થાય નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે મસાલા સાથેજ ઉપાડીને ફેરવવી, જેમ કરતાં મસાલો લોઢીને વળગેલો લાગેતો તે કાઢી લઇને પછી પડ ફેરવી નાખી તે ચરેલાં પડની ઉપર કાઢેલો મસાલો પાછો સરખો લગાડીને પછી લોઢીને પાછી ચુલે મુકી ઠીકરૂં ઢાંકવું અને બરાબર ચરેને ઉતારી મસાલા તથા ઘી સાથેજ કાઢવો, પણ મસાલો કકરો થવા દેવો નહી. જો તુર્ત ખાવી નહી હોયતો માછલી થંડી થાયને ઢાંકવી અને ખાતી વેળા પાછી ગરમ કરવી. એ માછલી ઘણી સારી લાગેછે. મોટી બે બોઇને પણ એમજ રીતે સમારી કાપ મુકી મસાલો લગાડીને તળવી.

માછલા તળેલી સુકી સાદી.

કોઇપણ જાતની સુકી માછલીને તળવા માટે કટકા કાપી પંદર વીસ મીનીટ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઉપર ભીંગડાં હોય તે કાઢી નાખી સોજી ધોઇ નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી કોરડી કરી તેની ઉપર જરા દલેલી હળદ ચોપડવી અને લોઢીપર જરા ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ કકડાવીને તેમાં તળવી.

માછલી તળેલી સુકી મસાલાની.

મસાલાની સુકી માછલી તળવી હોયતો ઉપર મુજબ સુકી માછલીને પાણીમાં ભીનવીને બાફવી અને કટલેસ સુકા બુમલાના આગ્ગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનો પણ માછલીને પુરતો લાગે તેટલો મસાલો બનાવીને તે લગાડયા પછી ઘી અથવા તેલમાં તળવી. એ માછલી તેમેરીંડ ફીશના જેવી મજાહની લાગેછે.

માછલી નાળીયેરનાં દુધમાં રાંધેલી.

કોઇપણ સારી જાતની તાજી માછલીની કટકી; સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી અથવા બાફેલી સાંધના કકડા જે તે એક ચીજ રતલ ૦ાા, બમણેલું નાળીયેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી યા કોળમી હોયતો તેને સમારીને આટો લગાડી ઘસડીને ધોયા પછી બરાબર નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. પણ સાંધ હોયતો તેના છરાવડે પુછડાં ભાંજી કાઢી જરા નીમક સાથે બાફવા મુકવી, બરાબર બફાશે ત્યારે એનાં કોટળાંનો રંગ લાલ થશે પછી કાઢી કોટળાં ભાંજી માસ કાઢીને તેના કકડા કાપવા. નાળીયેરમાં ગરમ પાણી નાખી ચોળીને માછલી હોયતો પોણો પાશેર અને કોળમી અથવા સાંધ હોયતો એક પાશેર દુધ કાઢવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માંહે માછલી, કોળમી યા સાંધને પાંથરીને મુકી મસાલો ભભરાવી દુધ રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અન બરાબર ચરીને જરા રસ સાથનું રેહને ઉતારવું.

માછલીનો, ગોસ્તનો અથવા મરઘીનો રસ.

તાજા છમણા યા રામસની કટકી અથવા બોઈ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧॥, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥।, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, મોટું નાળીયેર ૧, લીલાં મરચાં તોળો ૧॥, લસણ તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માછલીને સમારી કટકીઓ કાપી બરાબર નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા બાદ આટો લગાડીને સોજી ધોવી. તે આગમચ આમલીને એક પાશેર પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. નાળીયેરને ખમણી તેના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગમાં પોણો શેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું નાખી પીસીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને લસણને છોલી બાકીના એક ભાગ સાથે કોથમીર મરચાં તથા લસણને એકદમ ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસ્વું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી કકરો બદામી રંગનો તળી ઉતારીને ઘીમાંથી કાઢી લઇ થંડો પડેને પાના ઉપર હલકે હાથે ઘણોજ બારીક પીસ્વો. પછી તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તેમાનાં ઘીમાં બધો પીસેલો સામાન તથા હળદ ભેળી તેનો સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી તળીને પછી

માહે પીસેલા કાંદા તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી માહે માછલી નાખી ચમચે બધું મેળવી ઢાંકીને ચુપ રાખવું અને માછલી ચરવા આવેને આમલીનું ડોહરૂં રેડી એક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એવી વગરની ખારી રાંધેલી મરઘી અથવા ગોસ્તનો પણ ઉપર મુજબ સામાન લઇને રસ બનાવવો.

માછલીનો સુપ.

તાજી રામસ યા છમણાની કટકી અથવા બોઇ એ ત્રણમાંનું જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તોળા ૫, સોજ્જું માખણ તોળા ૨॥, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ તથા ચોખાનો આટો દરેક તોળા ૨, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧–૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

માછલીને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકીઓ કાપીને ધોયા પછી નીમક લગાડી પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખવી. કોથમીરનાં પાદડાં કાઢી એ તથા મરચાંને ધોઇને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. ત્યારબાદ પોણો શેર થંડું પાણી લઇ તેમાંથી આટામાં જરા નાખી બરાબર મેળવીને પાંઉનું ક્રીમ ભેળીને પછી બધો સામાન તથા બાકી રહેલું બધું પાણી રેડી તપેલીમાં નાખીને માહે માછલી મુકી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માછલી ચરેને ઉતારવું. એ સુપ ટોસ્ટ પાંઉ સાથે ખાવો. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુ નીચવવું.

માછલી બાફેલા પાંચ રીતથી.

એક જોડી મોટા છમણા અથવા ત્રણ મોટી બોઇને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી બેઉ પડ વચમાં એકેક આડો છાલકો કાપ મુકી પુરતું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખવી. ત્યારબાદ એક કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં છમણા હોયતો ત્રણ પાશેર અને બોઇ હોયતો હઠી પાશેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા તથા નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને તેમાં માછલીને એકેકની પાશે પાશે

મુકી ચુલે ધીમે બળતે તપેલું ઉંઘાડું રાખવું અને મેલ આવેતો આંધરાંની ચમચે કાઢી અંદર કકરા પડી હેઠેનું પડ ચરવા આવેને માછલી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી મોટી ચમચે ફેરવવી. પણ માછલી ચુલે મુકવાની આગમચ બે તોળા આદુને છોલી તેનો ઘણોજ બારીક રૈસો કાપી તે, પોપરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, આખાં મરીના દાંણા ત્રીસ તથા કોથમીર ઝુડી ચારનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ચાર લઇ એ છેલ્લાં બેઉને ધોઇને બારીક કાપી એ સઘળો સામાન ભેળીને માછલીનું પડ ફેરવ્યા પછી ઉપર ભભરાવવું અને ચરેને તુર્તજ આંધરાંની મોટી ચમચથી માછલીને પાણીમાંથી કાઢી લઇ વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી.

બીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર પ્રમાણેની માછલીને તેજ રીતે સમારી ધોઇને તૈયાર કરવી અને છમણા હોયતો પોણા બે પાશેર પાણી અને બોઇ હોયતો દોઢ પાશેર પાણીને તપેલીમાં રેડી બે તોળા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ઘીમાં તળી દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી એકેક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચીને તપેલાંમાંનાં પાણીમાં ભેળી માહે માછલા પાશે પાશે મેલીને ચુલે મુકી ઉપર મુજબ બાફીને રસની સાથેજ કાઢી વેલાતી સૉસ યા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. એમાંથી મેલ કાઢવો નહી.

ત્રીજી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઝીણા સફેદ ચાર કાંદાને છોલી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો ભાગ જરા કાપીને પછી તેજ તરફથી આદી પતળી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને લસણની છ મોટી કળીને છોલી તેની પણ એમજ ગોળ ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી મોટાં સુકાં ચાર મરચાંને ધોઇને તે, કાચું ઘી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક સઘળું સાથે ભેળીને તૈયાર કરી રાખવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલુંછે તે પ્રમાણે તેટલુંજ પાણી તપેલાંમાં રેડી તેમાં એ બધો સામાન નાખીને પછી તેમાં ધોયલી માછલી મેલી તેજ રીતે બાફીને રસની સાથેજ કાઢવી અને માછલી બાફવાની આગમચ મોટાં ત્રણ લીલાં મરચાં તથા ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ધોઇ કોરડાં કરી બેઉ ઘણું બારીક કાપવું અને ઝીણાં પાંચ

ટામેટાંને ધોઈ લુછીને તેની પતળી ગોળ સ્લાઇસ કાપી એ ત્રણેને માછલી કાઢયા પછી તેની ઉપર પાંથરીને મુકી વેલાતી સૅાસ તથા જલદ સરકો દરેક અકેક નાના ચમચાને સાથે ભેળી ઉપર તે રેડીને ગરમ ગરમ આવી.

ચોથી રીતે માછલી બાફવી હોયતો ઉપર મુજબની માછલીને સમારીને છમણાની જાદી કટકીઓ કાપવી અને મોટી બોઇ હોયતો તેના બબે કકડા કાપવા અને નાનીને આખીજ રાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડીને રાખવી. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો, લસણની મોટી છ કળીને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને જરા બોખરૂં કરવું, કોથમીર ત્રણ ઝુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ધોઇ બેઉને બારીક કાપવું અને ઉપર બીજી રીતે માછલી બાફવા લખેલું છે તેટલાં પાણીમાં એ બધો સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો કઠણ ઘી તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે એક જોશ આવેને જલદ સરકો નાના બે ચમચા રેડીને પછી અંદર માછલીને પાશે પાશે મુકી ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ ચરવા આવેને ફેરવીને જરાવારે પાકાં નાનાં આઠ ટામેટાંને ધોઇને તે પાંથરીને માછલીપર મેલી તૈયાર થાયને એવી સાથેજ કાઢવી.

મોટી એક બોઇ અથવા એક છમણો બાફવો હોયતો પેહલી રીતે બાફવા માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એક પાશેર પાણી ઓછું લેવું અને બીજી, ત્રીજી તથા ચોથી રીતે એમ થોડી માછલી બાફવા સારૂં તેમાં લખ્યા કરતાં અડધો પાશેર પાણી ઓછું લેવું પણ બીજો બધો સામાન તો તેમાં લખ્યા કરતાં છમણામાં અડધો અને બોઇમાંનો અડધા કરતાં પણ સેજ ઓછો લઇને તેજ રીતે બાફવી. ઉપલી કોઇપણ રીતે બાફવી વેળા માછલીનું ચામડું તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને ઉચકીને હલાવવી, તેથી માહે માછલી પણ હીલીને અળગી થઇ વળગશે નહી.

પાણીમાં બાફવાને બદલે વરાળથી માછલી બાફવી હોયતો એક ઉંડી તપેલી લઇ તેની ઉપર બેસ્તી આવે તેટલી એક કલઇભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી લેવી અને ચાળણીને લાગે નહી તેટલું પાણી તપેલાંમાં કકડાવીને

પછી ઉપર મુજબ ધેાઇને સેાજી ફીપેલી આખ્ખી માછલીને તેમાં મુકીને તે તપેલીની ઉપર મેલી ચાળણીપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી હેઠેનું પડ બફાયને માછલીને ફેરવવી અને તૈયાર થાયને કાઢીને વેલાતી સૉસ અથવા લીંબુના રસ સાથે ગરમ ગરમ ખાવી. ગમેતેા થેાડી બારીક કાપેલી કેાથમીર, મરચાં તથાં થેાડી ટામેાટાંની સ્લાઇસિ પણ કાઢયા પછી ઉપર નાખ્વું. વરાળથી ઘણી માછલી બાફવી હેાયતેા તપેલું મેાટું લેવું અને અકેકની જેાડમાં માછલી મુકાય તેટલી મેાટી ચાળણી યા મેાહું બેાયું લેવું.

માછલી બેાલમાં બાફેલી અથવા ભુંજેલી.

કેાઇપણુ સારી જાતની તાજી માછલીને સમારી તે અથવા સાંધ યા કેાળમી હેાયતેા તેને નીમક નાખી બાફીને કેાટળાં કાઢયાબાદ એ જેખી હેાય તેને તેાળીને તે એક ચીજ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, મેાટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, કેાથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૩, વેલાતી સૉસ અથવા કેાઇપણુ જાતની કેરીની યા ટામેાટાંની ચટણી તથા ઘી ખપ મુજબ.

માછલીને સમારી આટેા લગાડી સેાજી ધેાઇ નીમક નાખીને બાફવી અને કેાળમી અથવા સાંધને બાફીને છેાલવી અને એ જે એક ચીજ હેાય તે એક શેર લઇ તેને ઘણું બારીક કાપવું. કાંદાને છેાલીને બારીક ભુકેા કાપવેા. કેાથમીર મરચાંને ધેાઇને ઘણું બારીક કાપવું. પછી ઇડાંને ભાંજી દેાહવી તેમાં બધેા સામાન ભેળી ટેસ્ટ મુજબ સૉસ અથવા ચટણી મેળવી એક બેાલને પુરતું ઘી લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ધેાતું સફેદ કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ દેાઢથી બે કલાક સુધી બાફીને બેાલમાંથી ઉલટાવીને આખ્ખું જ કાઢવું. એને ભુંજવું હેાયતેા બધા સામાન સાથે સૉસ યા વેલાતી ચટણી ભેળવી નહી પણુ એક ડીશમાં મેળવણીને ભરીને તેની ઉપર ચટણીનું પતળું પડ પાંથરીને પછી ભુંજવું.

માછલી ભુંજેલી.

માછલી તળેલી તાજી સાદી આજ ચેાપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે માછલીને સમારી આખ્ખી રાખી કાપ મુકી ચેાખ્ખાનેા આટેા લગાડી ધસ્ડીને સેાજી ધેાઇને પછી નીમક લગાડીને રાખ્વી અથવા

માછલી તળેલી તાજી મસાલાની પેહલીમાં લખ્યા મુજબની કોઇપણ માછલીને તેમજ ચીરી ધોઇ નીમક લગાડીને રાખ્વી. તેટલાં આગ્એ વીવીધ વાંનીમાં મસાલેા માછલી તળવાનેા ગામઠી છાપેલેાછે તેમાં માછલીની અંદર ભરવા માટે આમલી સાથનેા મસાલેા લખેલેાછે તે ખપજોગેા પુરતેા બનાવવેા અને માછલી ચીરીયા વગરની હેાયતેા તેનાં પેટાં તથા કાપમાં ભરવેા અને ચીરેલી હેાયતેા તેની અંદર બધેા પુરતેા મસાલેા લગાડી વાળીને તેનાં બેઉ ફાડચાં મેળવી છુટાં નહી પડે માટે દેારાથી બાંધી લઇ સેાજી ગયેલને ઘી લગાડી ગામઠી કેાલસાના ઇંગાર ઉપર મેલીને તેની ઉપર માછલીને મુકી વારંવાર ફેરવવી નહી પણ એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું અથવા કેળનાં પાદડાંને ઘેાઇ નુછી કેારકું કરી તેની ઉપર ઘી લગાડીને તેમાં માછલીને વીટાળી દેારાથી બાંધી લઇને પછી ભુંજવી. એકેકપર બરાબર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી બે કલઇભરેલી થાળી લેવી અને તે એકમાં માછલીને મુકી ઉપર બીજી ઢાંકીને ચુલે મુકી હેઠે પુરતા તેમજ ઉપર ઘટે તેમ ઇંગાર રાખીને પણ માછલી ભુંજી શકાયછે. મસાલા વગરની માછલી પસંદ હેાયતેા ધેાયા પછી અમથું જરા નીમક લગાડીનેજ ભુંજવી. ભુંજેલી કેાઇપણ માછલી લીંબુ નીચવીને ખાવી. ઉપલીજ રીતે મસાલેા લગાડીને માછલીની કટકીએાને પણ ભુંજવી.

માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીત.

કેાઇપણ જાતની તાજી માછલીને ધાતુનાં વાસણમાં સમારતાં લપસી જાયછે માટે પાટીયાંની ઉપર મુકીને ભીંગડાં હેાયતેા તેની પુછડી પકડી તેજ તરફથી છેક ડેાકાં સુધી છરીને ઘસી ઘસીને બધાં ભીંગડાં કાઢી નાખ્યા બાદ પાંખ પુછડાં કાપી નાખ્વાં અને ડેાકાંની હેઠેથી પેટાંમાં કીનારીપરથી દેાઢેક ઈંચ જેટલેા લાંબેા કાપ મુકીને તેની અંદરથી કલેજી આતરડાં બધું કાઢી નાખ્વું અને છમણા, ભીંગ, રામસ એવી એવી માછલીમાં ઘરભ હેાયતેા પેટું વધારે ઉભું ચીરીને માહેથી તે પણ કાઢી લેવી. પણ માગન માછલી અથવા બેાઇનીતેા અંદરજ ઘરભ રહેવા દેવી અને ડેાકાંની અંદર દાંતા જેવેા લાલ ભાગ જેને ચુંઇ કહેછે તેને ડેાકાંની બેઉ તરફથી બરાબર કાઢી નાખ્વી. કેમકે તેનેા જરાખી કટકેા અંદર રહી ગયેા હેાયતેા તેનેથી માછલી કેાહી જાયછે. તે પછી માછલી આખી

રાખ્વી હોયતો છમણા, માગન, બોઇ એવી માછલીનાં બેઉ પડની ઉપર સરખે અંતરે મોટી માછલીને દોઢેક ઇંચ જેટલા આડકતરા છાલકા બબે કાપ મુકવા અને નાની માછલીની ઉપર એમજ અકેક કાપ મુકવો. તે પછી ચોખાનો આટો લગાડી સારીકાની ઘસ્ડીને માછલીનો વીસરાત નીકળે તેમ ધોયા પછી પુરતું નીમક લગાડીને માછલી મોટી નાની જેવી હોય તે પ્રમાણે વીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે બધું હાથ ફેરવીને કાઢી નાખ્યા બાદ જે વાંનીમાં જેમ પકાવવા લખેલું હોય તેમ એ માછલીનો ઉપયોગ કરવો. માછલીની કટકી કરવી હોયતો ઉપર મુજબ સમારીને ચુંઇ કાઢી નાખ્વી પણ તેનું પેટું ચીરવું નહી, તેમજ ઉપર કાપ પણ મુકવા નહી પણ જેમ લખેલું હોય તેમ એ આખી માછલીની કટકીઓ કાપી ડોકાં આગલથી પેટાંમાંનું બધું કાઢી નાખી ઉપર મુજબ ધોઇને નીમક લગાડવું. કોઇ લોક માછલીને પેહલે નીમક લગાડીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત રાખ્યા પછી તેમજ આટો લગાડીને ધોયછે. ભીંગડાં વગરની માછલી જેવા કે તાજા બુમલા તથા લેવટા તેમજ એવું કાંઇબી બીજું હોય તેની ઉપર છરી ફેરવીને પેહલે સાજું કરવું અને બુમલાનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્વાં અને પાંખ પુછડાં પી પેટું ચીરી માહેથી બધું કાઢી નાખ્વુ પણ ઘરભ હોયતો તે અંદરજ રેહવા દેવી, તેમજ લેવટા ઘણાખરા જીવતાજ હોયછે માટે તેને તપેલીમાં થોડાં નીમક સાથે નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી તપેલી હલાવીને નીમકમાં ભેળવા, તેથી થોડા વખતમાં મરી જશે પછી કાઢવા. પણ એ ઘણા ચીકણા હોયછે તેથી સમારતાં લપસી જાયછે માટે ચમટીમાં રાખ લઇને પછી પકડીને સમારી જરા પેટું ચીરી અંદર કાદવ હોયછે તેજ કાઢી નાખીને માછલીનાજ માફક આટો લગાડીને ધોવા. પણ એને તેમજ બુમલાને થોડુંજ નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે પકાવવા કેરોસીન તેલના ચુલા કરતાં બળતાં લાકડાંના ચુલા ઉપરજ માછલી મજાહની સરખી અને બધેથી એકસરખી તળાયછે.

માન બનાવવાની રીત.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો બારીક દલીને ચાળેલો આટો તથા ઘરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો સોજી સફેદ રવો દરેક રતલ ૩ા, સોજું સફેદ રવાદાર કઠણ પણ ઓછા ચીકાસવાળું માનનું ઘી આવેછે તે શેર ૪, સાટા માટે એવોજ બીજો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ચાળી ઘીમાંથી તેમાં નવટાંક મેળવી બનતાં સુધી ઘણુ સેાજા ગેાલાબથી અને ગેાલાબ નહી હેાયતેા પછી થેાડાં થંડાં પાણીમાં ગેાલાબનેા વાસ આવે તેટલું થેાડાં ટીપાં ગેાલાબનું એસેન્સ ભેળીને તે લેવુ અને તેમ પણ બને નહીતેા અમથાં થંડાં પાણીથી કઠણ નહી તેમજ પેાચેા પણ નહી તેવેા બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને ઉપર ધેાવું સફેદ કપડું ઢાંકી દેાઢ બે કલાક રાખવેા અને તદનજ આખી એનેમલની મેાટી થાળી અથવા કેાડીનાં મેાટાં સપાટ દીશમાં બધું ઘી નાખી હથેલીથી ખુબ મથીને બધા દાંણા ભાંજીને નરમ સફેદ માખણ જેવું કરવું અને તેમાંથી દેાઢ બે પાશેર જેટલું ઘી જુદું કાઢી લઇને પછી બધાં ઘીમાં પેલા સવા ત્રણ રતલ ચેાખાના આટાને જરા જરા કરી બધેા માહે મેળવીને મસળીયા વગર એમજ ગેાળેા કરવેા. જેમ કરતાં ઘી ઘટી આટેા વવરેા જેવેા રહીને ગેાળેા થાય નહીતેા પેલાં જુદાં રાખેલાં ઘીમાંથી ખપતું ખપતું થેાડું યા ઘટેતેા બધું નાખીને કઠણ ગેાળેા કરી એ ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મુકી રાખવેા. ઘીમાંથી એમ જુદું કાઢી રાખવાનું કારણ એકે કેાઇ વખત માનનાં ઘીનાં જેવુજ સફેદ રવાદાર પણ વધારે ચીકાસવાળું ઘી હેાયછે અને તે બધાંજ ઘીમાં આટેા ભેળીયેા હેાયતેા પછી તેથી આટેા ઘણેા પેાચેા જેવેા થઇ જાયછે અને તેનું માન બનાવ્યાથી તે પણ પેાચું થયાના સબબે તેના સરખા ગેાળા થતા નથી માટે એ રીતે બનાવ્યાથી માન બરાબર થઇ શકેછે. પછી રવેા બાંધીયાને દેાઢ બે કલાક થાયને તેની સપાટીની ઉપર પેાપડી બંધાયછે માટે તેને પાછેા બરાબર મસળી સરખેા ગેાળેા કરવેા અને મેાટા સાફ ખુનગાને ઉલટેા મુકી તેની ઉપર યા પાટીયાંની ઉપર સાટેા છાંટી તેપર મેલી વેળણથી મેાટેા રેાટલેા વણવેા. તે પછી ઘીમાં બાંધેલા ચેાખાના આટાને પાણીમાંથી કાઢી માહે પાણી રેહવા દેવું નહી અને તેના બે ભાગ કરી એકને એ વણેલા રવાની ઉપર બધે સરખેા ચેાપડીને એારડુની ફરતી કીનારી ખાલી રાખી તેને ઉપર વાળી લઇ માનને રવામાં બંધ કરી પાછું વણીને તેની ઉપર બાકીનું માન સરખું ચેાપડીને પછી તેનેા સરખેા ગેાળ લાંબેા વીટેા વીટાળવેા અને ઘારી, પેાળી, સમેાસા, ખાજાં, સાંગર અથવા બીજાં જેમાંબી માન વાપરવા લખેલું હેાય તેને માટે જેટલા નાના મેાટા ગેાળા જોઇતા હેાય તે પ્રમાણે એ માનના વીટાને જરા ખેંચી લાંબેા કરીને પછી તેના જરા લાંબા જેવા કટકા કાપી બેઉ કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રેહે

તેમ પકડીને વળ દઈને બધાં પડ છુટાં નહી પણ એકેકને વળગેલાં રેહ માટે કાપેલા બેઉ છેડાને હથેલીથી અંદર સરખા દાબીને સફાઈદાર કઠણુ ગોળો કીધા બાદ એનો જેમ ઉપ્યોગ કરવા લખેલું હોય તે મુજબ વાપરવું. ઉપર મુજબ રવો વણી તેની ઉપર ઘીમાં બાંધેલો ચોખાનો આટો ચોપડીને વીટો કરેછે તેમ તૈયાર કીધેલાંને માન કહેછે. માંન બનાવવા માટે બનતાં સુધી ધોયલા ચોખાનો આટો તથા ઘરના દલેલા ઘઉનો બારીક રવો લેવો, પણ તેમ નહી બનેતો પછી મીલનો પહેલાં નંબરનો સોજો તાજો ચોખાનો આટો તથા ભેળ વગરનો સોજો સફેદ ચીકાસદાર મીલનો ઘણો બારીક પહેલાં નંબરનો રવો પણ ચાલશે. ભુંજેલી યા તળેલી માનની કોઈ પણ ચીજ માટે હમેશ સાધારણુ માન ઉપર મુજબજ બનાવેછે પણ બીજી રીતે માન બનાવવું હોયતો ઉપર સાધારણુ માન સારૂં લખ્યુંછે તેટલોજ રવો, ચોખાનો આટો તથા ઘી લઈને તેને ઉપલીજ રીતે બાંધ્યા પછી રવાના ચાર અને ચોખાનાં માનનાં ત્રણુ ભાગ બધા એકસરખા કરી રવાની અડધી ઈંચ જાદી બધી સરખી ગોળ રોટલીઓ વણી તેમાંની ત્રણુની ઉપર માનના આટાના ત્રણુ ભાગને સરખો ચોપડી એકેકપર મેલી ઢગળો કરી છેલ્લે રવાની ચોથી રોટલીને ઉપર મુકી સાટો છાંટી તેનો મોટો રોટલો વણી ઉપર પ્રમાણુે તેનો વીટો વીંટાળી એજ મુજબ ગોળા કાપીને વળ દઈને વાપરવું. એ બેઉ રીતે બનાવેલાં માનની ચીજને તળવી હોયતો માનનાં સફેદ ઘીમાં તળીયાથીજ સફેદ થશે બીજાં ઘીમાં તેવુ થશે નહી. બે ભાગ આટો અને એક ભાગ રવાનું પણ માન બને છે પણ તે માનની બનાવેલી ચીજને તળીયાથી માન વેરાઈ જાયછે માટે તેવું માન ભુંજેલી પોળી અથવા બીજી કોઈ પણ માનની ભુંજેલી ચીજ માટે ગમેતો હેઠે લખ્યા મુજબ બનાવવું.

ભીના ચોખાનો આટો રતલ ૪, સોજું સફેદ રવાદાર માનનું કઠણું ઘી શેર પા, ઝીણો રવો રતલ ૨, સાટા માટે એવોજ ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

રવાને ચાળીને તેમાં બે તોળા ઘી ભેળી ઉપર સાધારણુ માનમાં લખ્યા મુજબ ગોલાબથી યા પાણીથી બાંધીને તેટલોજ વખત રાખવો અને ચોખાના આટાને પણ ઉપર પ્રમાણુેજ ઘીને મથી તેમાંથી દોઢેક પાશેર જેટલું જુદું કાઢી લીધા પછી તેજ રીતે બાંધીને પછી સાધારણુ માનની

માફકજ એ રવા તથા આટાનું માન બનાવી તેમજ વીટાના ગોળા કાપી વળ દઇને વાપરવા. પણ એમાં ચોખ્ખાનો આટો વધારે હોવાથી ભુંજવા માટે પણ એની પોળી યા કાંઇબી બીજું ઘણી સંભાળથી બનાવવું. ખારૂં માન પસંદ હોયતો ઉપર લખેલી ત્રણુંે રીતનાં માનના રવામાં એક રતલ રવામાં અડધા તોળાને હીસાબે વાટેલું નીમક નાખીને પછી બાંધવો.

માયબ્હાલાં.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, કાંદા શેર ૨, સોજ્જું દુધ શેર ૧ા, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦ા, તાજાં ઇડાં ૬, એળચી તોળો ૧, જાયફળ ૧, ઘી તથા ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી સોજી કરી કકડા કાપી સાફ ધોઇને ખારી રાંધવી અથવા બાફવી અને બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને માસનો ઝીણો રેસો ટુપવો. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. ચારોળીને છોલી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એ બધાંને ઘી કકડાવી તેમાં જુદું જુદું તળી કાઢવુ. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી કાઢવો. દુધને બાળીને ઘાડો દુધપાક કરી એળચી જાયફળને છુંદીને એમાં ભેળવું. ત્યારબાદ એ બધો સામાન સમાય તેટલી એક કલઇભરેલી લંગડીમાં હેઠે પેહલું મરઘીના રેસાનું એક પડ મુકી તેની ઉપર તળેલો કાંદો પાંથરીને પછી બધો મેવો ભેળીને તેનું એક પડ મુકી ઉપરથી દુધપાક રેડીને પછી છેલ્લે ઇડાંને દોહવાં નહી પણ છુટાં છુટાં ભાંજીને આખાંજ ઉપરથી રેડી લંગડીની ઉપર બેસતું આવે તેવું ઢાંકણુ લેવું અને થોડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી લંગડીની કીનારીની ઉપર એક ઇંચ જેટલું રોલ કરી તે બધેથી એકસરખો ફરતો મુકીને પછી તેની ઉપર ઢાંકણને ઉલટું મુકી દાબીને વળગાવીને બીડી લઇ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આસરે અડધો કલાક ભુંજવું. દુધપાકને બદલે ગમેતો તાજી મલાઇ અથવા મોળો માવો પોણો શેર લેવો. લંગડીમાં અકેકપર બધાં જુદાં જુદાં પડ મુકવાને બદલે ગમેતો

બધો સામાન સાથે ભેળીને લંગડીમાં ભરી છેલ્લે ઉપર ઇંડાં ભાંગીને ઉપર મુજબ ભુંજવું. ખાતી વખત ઉપર વેલાતી સૉસ રેડવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો દુધપાક, મલાઇ અથવા માવામાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી, પણ ત્યારે સૉસ નાખવો નહી

માયબ્હાલાં ર જાં.

ખારી અથવા રોસ્ત પકાવેલી મરઘીનો ઝીણો ટુપેલો રેસો તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૧૫, તાજાં ઇંડાં ૪, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ર, છુંદેલી એળચી જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦ા, દુધ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી, ઇંડાંની દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને પછી પેણામાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેની વચમાં એ મેળવણીને એક ઇંચ જાદી રેડી હેઠે ધીમી આંચ રાખવી અને એક પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ ચમચનો ટેકો આપીને પછી તવાથા વડે અળગું કરીને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ લાલ થાયને કાઢવું. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો ખાંડને બદલે સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખવું. એનો સ્વાદ પહેલાં માયબ્હાલાંના જેવોજ લાગેછે. એમાં મરઘીનોજ રેસો જોઇયે પણ તે નહીજ હોયતો પછી ગોસ્તનો રેસો પણ ચાલશે.

માર્મલેડ અનેનાસની.

ઘણાં મોટાં સોજાં સાખા વગરનાં અનેનાસની જાદી છાલ છોલવી, સેજબી કઠણ ભાગ રાખવો નહી. પછી તેની બધી આંખ કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી એ અનેનાસનાં વજન જેટલીજ ઘણી સોજી (ડબલ રીફાઇન્ડ) ખાંડ અથવા કૅસ્ટર શુગર લેવી અને એક ઉંડી કોડીની દીશમાં અનેનાસને સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી ખમણીથી ખમણી વચમાંનો જાદો કઠણ ડાંડો બધો કાઢી નાખવો અને ખમણેલાં અનેનાસમાં બીયાં હોય તે બધાં કાઢી નાખી માહે રસ હોય તે તથા અનેનાસની સાથે ખાંડને ભેળી સેજબી બોખડી નીકળેલાં નહી પણ તદનજ આખાં એનેમલના વાસણમાં અથવા તદનજ કલઇ ભરેલાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તે બધો

રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે કાઢયા કરીને પછી ચમચાથી મેળવી સેજ ઘટ થઇ શીરાનેા જરા ચાસ લાગે ત્યારે ઉતારવી, ઘટ કરવી નહી. પછી પોહોળાં મેાઢાંની સીસીઓમાં ભરી માર્મેલેડ ઉપર બેસ્તું આવે તેટલાં સફેદ બારીક કાગજને બેવડું કાપી સીસીની કીનારીપરથી દાબીને અંદર સરખું બેસાડી થંડી થાયને ઉપર બુચ મારી બંધ કરી લાખથી પૅક કરી થંડકમાં રાખવી. એ માર્મેલેડ સારી લાગેછે.

માર્મેલેડ ઇંડાંની.

ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મેલેડ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૫, છુંદેલી લોફશુગર તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૫ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૨, ગેાલાબ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી જરા ગેાલાબમાં ઘણી બારીક પીસવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવેા. પછી બધેા સામાન સાથે બરાબર ભેળી ઇંગારે ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ભીનવેલાં મેાલ્ડમાં ભરી તદન થંડું થાયને કાઢી શેાભા માટે ઉપર ફુલ ખેાસવાં.

માર્મેલેડ ઑરેંજ.

ઘણું મેાટાં સેાજાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઑરેંજ તથા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજું ઇડું ૧.

ઑરેંજની ઉપરથી છાલને ઘણીજ બારીક છેાલીને તે કાઢી નાખીને પછી ચાર ચાર ચીર કાપી માહેથી રસ સાથે બધેા ગર કેાડીનાં વાસણમાં જુદેા કાઢી લેવેા અને જાદી છાલ રેહ તેને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણીમાં અડધેા તોળેા નીમક પીગળાવીને તેમાં નાખી ચુલે બળતે ઉઘાડું મુકી ત્રણ જોશ આવેને પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડી છાલ નરમ થાય તેટલાં પાછું એક વાર એમજ પાણી બદલી નાખવું. ત્યારબાદ છાલની જાદાઇ જેટલી પેાહળી અને એક ઇંચ લાંબી તેની બધી ઘણીજ બારીક ચીપ કાપવી અને પેલા રસ સાથના ગરમાંની પતળી ચાંમડી તથા બીયાં કાઢી નાખી રસ સાથનેા નકી ગર રાખવેા. પછી ઇડાંને ધેાઇ સેાજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કેાટળાં સાથેજ

ભચડીને ભળતી બે શેર પાણી રેડી બળતે મુકી ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી ઢાંકી રાખી ઉપર મેલની પોપડી આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં શીરો ગાળી તેમાં તૈયાર કીધેલી ઑરેંજની છાલ તથા રસ સાથનો ગર ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડું મુકી અવારનવાર રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને અંદરનો શીરો સેજ ઘટ જેવો હોયનેજ ઉતારવું, ઘણું ઘટ કીધાથી પછી માર્મેલેડ કઠણ થઇ જાયછે. એ માર્મેલેડ નીતરી અને વેલાતી જેવી થાયછે.

બીજી રીતે માર્મેલેડ બનાવવી હોયતો ઉપર લખેલાં વજનનાં એવાંજ ઑરેંજને એજ રીતે છોલી આખાં રાખવાં અને ઑરેંજ બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું પાણી લઇ એક શેર પાણીમાં પોણા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાના એ પાણી સાથે ઑરેંજને એક બરણીમાં એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુનું પાણી કાઢી નાખી એજ પ્રમાણે બીજું કર્યાને તેમાં પાછું ભીનવી રાખી ત્રીજે દીને કાઢી સોજાં ધોઇને તદ્દન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં ઑરેંજ નાખ્યા બે જોશ આપીને પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખી માહે બીજું કકડતું પાણી રેડી ધીમા આંચે રાખવુ અને ટાંચણીનુ માથું ઑરેંજમાં સેહલાઇથી ભોકાય તેટલાંજ નરમ થાયને પાણીમાંથી આંધરાંની મોટી ચમચે કાઢીને તેની ઘણીજ બારીક ચીપ કાપી અંદરની પતળી ચામડી, નેસ તથા બીયાં કાઢી નાખી ઉપર લખેલાં વજનની ખાંડ નાખી તેજ રીતે ઇંગારે મુકી પતળી જેવી માર્મેલેડ હોયને ઉતારવી, એને પણ ઘટ કરવી નહી. પહેલી માર્મેલેડ જેટલી એ નીતરી થતી નથી પણ એખી ટેસ્ટમાંતો વેલાતી જેવીજ લાગેછે.

માર્મેલેડ કેરીની.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં લખેલોછે તેજ હીસાબે કેરીની સળી લેવી. પણ એને ચુંનાનાં પાણીમાં ભીનવવી નહી, અમથાં થંડાં પાણીમાંજ ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવી અને સળીનાં વજન જેટલાજ સોજી ખાંડનો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ તદ્દન પતળો શીરો કરી તદ્દનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં રેડી સળીને સોજી ધોઇને તેમાં નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકી શીરો આડધો બળેને

હુંગારે રાખી માહે વારંવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી, જેથી માહે સળી અટકઈ જશે. પછી જામની માફક માર્મેલેડ પણ ઢીળી હોયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. ઘણી લાલ માર્મેલેડ કરવી હોયતો એ સળીના મુરબ્બામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલુંછે તેમજ એના શીરામાં પણ જરા રંગ ભેળીને પછી બનાવવી.

માર્મેલેડ ગાજરની.

સોજાં સાખા વગરનાં મોટાં ગાજરને છોલી વચમાંનો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને નરમ બાફી પાણી કાઢી નાખી ઘુંટીને માવા જેવું કરી રંગ વગરની જાદી તારની ચાળણીથી છાંડીને તોળી એક રતલ થાયતો સોજી ખાંડ એક રતલમાં એક પાશેર પાણી રેડી તેનો જરા ડાઈટ શીરો કરી તેમાં ગાજર ભેળી હુંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારવી.

માર્મેલેડ પપેનાસ સંત્રાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, સોજા મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો ગર રતલ ૩ા, સોજાં પાકાં પંપનાસનો મજાહનો લાલ ગર રતલ ૧, પાકા સંત્રાની છાલનો બારીક કાપેલો રેસો તોળા ૫, નીમક મુઠી ૧,

સંત્રાને છોલાને ગર કાઢતાં માહેથી રસ નીકળે તે સુધાંજ તોળીને ઉપલે હીસાબે લેવો અને છાલની અંદરનો સફેદ ભાગ જાયફળની ખમણીથી ઓખવી કાઢીને પછી રેસો કાપવો અને પોણો શેર થંડાં પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવીને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક કલાક રેસાને ભીનવી રાખ્યા પછી નીચવીને ફરી એક વાર એમ કીધા પછી ધોઈ થોડાં થંડાં પાણીમાં હુંગારે મુકી છાલ તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢવી. પછી બેઉ ફુટના ગરને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઉઘાડું હુંગારે મુકી બધો ગર સોસઈને અડધો થાયને ઉતારવુ અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઇંડું નાખીને ખાંડનો ઘાડો શીરો બનાવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઢાકયા વગર પેહલે થોડો વખત ધીમા આંચે રાખ્યા પછી હુંગારે મુકી અવારનવાર માહે ૨ પાંનો યા લાકડાંનો મોટો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને સેજ પતળી જેવી લાલ રંગની માર્મેલેડ થાયને ઉતારવી, ઘટ કરવી

.ઠી. વચલાં કદના પોણા બે દજન સંત્રા તથા એક વચલાં પપેનાસમાંથી ઉપર લખેલાં વજનનો ગર નીકળેછે. એ માર્મલેડ મજાહની લાગેછે. કડવું પસંદ હોયતો થોડી સંત્રાની છાલ વધારે નાખવી. સંત્રા સુકાયલા જેવા નહી પણ મજાહના રસદાર લેવા.

માર્મલેડ સ્ત્રૉબરી.

તાજી પાકી સ્ત્રૉબરી બે રતલ લેવી અને તેનાં ડાચકાં કાઢી .લમલનાં નરમ કપડાંથી નુછીને ભચડીને સોજી બે રતલ ખાંડનો દનજ કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ટાહટ શીરો કરી તેમાં નાખી ઈંગારે મુકી અવારનવાર રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવવું અને ઘટ થાયને તારવું, કઠણ કરવુ નહી. થંડું થાયને જામ તથા જૅલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૉટમાં ભરીને પૅક કરવું.

માર્મલેડ સપરચનની.

સોજાં સપરચન રતલ ૨, બારીક છુંદીને ચાળેલી ખાંડ રતલ ૧, ફેદ વાઇન રતલ ૦॥,

સપરચનને છોલી વચમાંનો ડાંડો કાપીને કાઢી નાખી નકી ગરના ણાજ બારીક કટકા કાપવા અને તદનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં વાઇન ડી તેમાં ખાંડને બરાબર પીગળાવી માહે સપરચન નાખી ઇંગારે ઉઘાડી પેલી મેલી અંદર રૂપાંનો અથવા લાકડાંનો ચમચો અવારનવાર ફેરવ્યા રવો અને સપરચન તદન નરમ થઇ માર્મલેડ ઘટ થાયને ઉતારી રંગ ગરની સોજી તારની જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી.

માલપુરા.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦॥।, સોજી પરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર આપેલીછે તે રીત કેસરને સેકી વાટીને નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ભરી થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી અને ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પછી શીરો ઘેરા પીળા

રંગનો થાય તેટલી તેમાં જરા જરા કરી ઘટે તેટલી પાણીમાં મેળવેલી કેસર ભેળીને શીરો તદન થંડો થવા દેવો. પછી રવામાં આટો ભેળી આળીને તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી શીરામાં નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટવું અને મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી થાય નહીતો પછી થોડું થંડુ પાણી ભેળીને એટલી ઘટ મેળવણી કરી સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ પંદર વીસ મીનીટ સુધી ખુબતરેહ ઘુંટવુ. ત્યારબાદ ઉંડી ફળી કીનારીનો લોઢાંનો મોટો પેણો હોયનો તેમાં અને તેવો નહીજ હોયતો પછી ત્રાંબાના તદન સપાટ તળીયાંના કલઇવાળા મોટા ઉંડા પેણાને સોલ્ને ઉજાળી નુછી કોરડો કરી મોટા ચુલા ઉપર બળતે મેલી પેણો પોણો ભરાય તેટલું અંદર ઘી નાખવું અને ઘી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને હેઠેનું બળતું જરા ધીમું કરી બધે ફરતું એક સરખું રાખવું. પછી નમુનાનો એક માલપુરો બનાવવા માટે પહેલે મેળવણીને કરછીમાં ભરવી, પણ તેની હેઠેનાં ટીપાં ટપકીને ઘીમાં પડેછે અને તે બધાં એકઠાં થયાથી ઘી કાળું થાયછે, તેટલામાટે કરછીની નીચે આંગળાં ફેરવીને પછી પેણામાંનાં ઘીને લાગે નહી તેમ તોપણ તેની ઘણી નઝદીક કરછી લઇને મેળવણી રેડવી, તેથી માલપુરો પંથરાઇને મોટો થશે અને જરા વારમાં જરૂર સપાટીની ઉપર તરી આવશે, પણ કદાચ કોઇજ વખત એમ તરી આવતો નથી. માટે તેમ થાયતો પછી આસરે અડધો ગજ લાંબી કબાબ ભુંજવાની સોઇ સીક લેવી અને તેની અણી વડે માલપુરો ચુંથાઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અળગો કરવો અને હેઠેનું પડ ઘેરા પીળા રંગનું તળાયને એમજ સંભાળ રાખી સીકથીજ માલપુરાને ફેરવી નાખવો, પણ સેજબી લાલ થવા દેવો નહી. પછી બાજુ પડ એવુંજ તળાયને એક મોટા ઝારાથી કાઢી બીજા એવાજ ઝારાની ઉલટી એટલે પછવાડેની બોઃડુપર માલપુરો મેલીને પછી પેલા ખાલી ઝારાને તેની ઉપર સુલટો મુકી તે વડે માલપુરાને દાબીને અંદરનું ઘી પેણામાં નીચવી કાઢવું. પણ એ નમુનાનો માલપુરો જો ઘણો જાદો થયો હોયતો પછી ચુલાપર પેણો રાખતાં ઘી બળીને કાળું થશે માટે તુર્ત પેણાને ઉતારી પાડવો અને મેળવણીમાં જરા થંડું પાણી રેડવું, પણ તેને એમજ ભેળતાં છુટું રહેછે અને પછી પેણામાં રેડતાં મેળવણી છછરીને માલપુરો છુટો પડી જાયછે, તેટલામાટે સોટા વડે મેળવણીને પાછી આઠ દસ મીનીટ ખુબતરેહ ઘુંટીને પછી પેણાને પાછો ચુલાપર મુકવો અને ઉપર

મુજબ પાક્યું ઘી કકડીને ધુંમાડો નીકળે પછી નાની કરછીમાં અકેક માલપુરાની મેળવણી ભરીને રેડવા કરતાં જો ઘણી મોટી તદન આખી એનેમલની અથવા એલ્યુમીનમની કરછી હોયતો તેને મેળવણીથી ભરીને જેટલા મોટા નાના માલપુરા કરવા હોય તેટલી મેળવણીને પેણામાં છુટી છુટી નાખવી અને ઉપર મુજબ માલપુરા તળાયને એકજ વખત ઝારાની ઉપર સાંમટા ચાર પાંચ મુકી દાબીને ઘી કાઢયા પછી વાસણમાં મેલીને છુટા પાડવા. કારણ સાથે રાખ્યાથી અકેક સાથે વળગી જાયછે અને પછી છુટા કરતાં ચુંથાયછે. આમ્એ માલપુરા હોરાજી મીઠાઇવાળા બનાવેછે.

માલપુરા ૨ જા.

બીજી રીતે હોરાજી મીઠાઇવાળા માલપુરા બનાવેછે તેવા કરવા હોયતો બે શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેનો પતળો શીરો કરીને કપડાંથી ગાળવો અને પહેલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબના તેવા અને તેટલાજ આટા તથા રવાને સાથે ભેળીને તેમાં નવટાંક ઘી મેળવી તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી શીરો રેડતાં જઇ સોટા વડે ઘુંટતાં રહી બધો શીરો એ રીતે અંદર ભેળીને મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ચુલે ધીમી આંચે મુકી સેજબી ગાંગડો થાય નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર સોટા વડેજ ઘુંટયા કરવું અને કરછીથી રેડાય તેવી જરા ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી થાયને ઉતારવું, ઘટ કરવું નહી. પછી એ તૈયાર મેળવણી જેને એ મીઠાઇવાળા રાબડી કેહછે તેને થંડી થાય ત્યાં સુધી ઉઘાડી રાખ્યાબાદ ઢાંકણ ઢાંકવું અને ચુલાપરથી રાબડી ઉતાર્યા પછી બધા મળી ત્રણ કલાક થાય ત્યાં સુધી રાખ્યા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે એના માલપુરા બનાવવા. કેસરના વધારે સારા લાગેછે માટે ચુલેથી રાબડી ઉતાર્યા પછી જમેતો એમાં પણ પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ તૈયાર ઘીસેલી કેસર ભેળવી.

માલપુરા ૩ જા.

એક રતલ સોજી ખાંડનો કચરો કાઢી સાંજને વખતે તેને પાશેરનાં માપથી ભરેલાં સાદાત્રણ પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવ્યા પછી આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો છાપેલોછે તેવો

એક રતલ આટો લેવો અને તે નહી હોયતો મીલનો બીજાં નંબરનો ઘઉંનો આટો એટલોજ લેવો અને તેને કલઇ ભરેલી થાળી યા મોટાં સપાટ ઘીશમાં નાખી પાણી વગરનાં બે તોળા કઠણ દહીને ભાંજીને તે તથા હદી તોળા ઘીને તેમાં નાખી તે માલુમ પડે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી ચોળીને આટામાં સારી કાની મેળવીને પછી તપેલીમાં નાખવો અને તેમાં જરા જરા કરી ખાંડનું પાણી નામતાં જઇ કલઇ ભરેલી નાની કરછીથી સારી કાની મેળવતાં રહી એ રીતે બધું પાણી ભેળી માહે સેજખી ઝીણો ગાંગડો રાખવો નહી. ગમેતો દહી નાખ્યા વગર ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન લઇને એજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી તપેલીપર રકાબી ઢાંકી થંડીના દાહડા હોયનો ઉંફ લાગવા માટે કબાટ યા પેટીની અંદર ચૌદ પંદર કલાક બંધ કરવું, પણ ગરમીની રૂતુમાં ઉપલી રીતથી બનાવેલી મેળવણીની તપેલીને બળતા ચુલાથી આસરે એક ગજને છેટે પાંચ છ કલાક મુકવું. પણ મેળવણી હેઠે ઠરી જાયછે માટે બનાવતી વેળા પાછી કરછીથી બરાબર મેળવીને પછી સાધારણ વપરાતા કલઇના પણ ખાડા વગરના તદન સપાટ અને વપરાઇને લીસાં થયલાં તળીયાંના ઉંડા પેણાને ઘીથી પોણો ભરીને ચુલે બળતે મુકવો અને ઘી કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે હેઠે કરતું ધીમું બળતું બધે એક સરખું રાખવું. કારણ બળતું મોટું રાખ્યાથી માલપુરા લાલ થઇ જાયછે, તેમજ વળી ધીમું પડી જાયછે તો પછી માલપુરા ખીલીને બરાબર થતા નથી, તેટલામાટે માલપુરા બનાવતી વેળા બધો વખત એક સરખુંજ ધીમું બળતું રાખ્યાની સંભાળ લીધાથી માલપુરા મજાહના સોજા થશે. એ રીતે ઘી કકડયા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા મુજબ કરછીમાં મેળવણી ભરી ઘણા મોટા નહી તેમજ છેક નાના પણ નહી પણ વચલા થાય તેટલી મેળવણી પેણામાં છુટા છુટા જેટલા માલપુરા સમાય તેટલી રેડવી. પણ કોઇ વખત પેહલા રેડેલા માલપુરા પેણાને જરા વળગી જાયછે માટે રેડયા પછી પંથરાઇને મોટા થાયને જરા વારે તવાથા વડે તપાસવા અને પેણાથી છુટા પડીને તરતા થાય નહીતો પછી તવાથા વડે ઉપર કકડતું ઘી છાંટી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સરખા ઉપાડી પેણાથી છુટા કરવા અને હેઠેનું પડ ઘણા ફીકા લાલ રંગનું તળાયને આંખરાંની ચમચે ફેરવી નાખી એમજ બીજું તળાયને ચમચ પર કાઢી બીજી ચમચાથી દાબીને અંદરનું ઘી કાઢી નાખવું. તે પછી

નામેલા બીજા માલપુરા પેણાને ઘણા ખરા વળગના નથી એ માલપુરા હીંદુ લેાક બનાવેછે અને ઉપર મુજબનેાજ સામાન લેયછે. પણ જો શેાખ હેાયતેા બનાવતી વેળા ખમણેલું જાયફળ મેળવણીમાં અડધેા તેાળેા ભેળીયાથી સારા લાગેછે.

માલપુરા દુધમાં બનાવેલા.

સેાજી ખાંડ શેર ૦ાા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૦ા, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા તેાળા ૫, સેાજું દુધ શેર ૦ાા, વેંનીલા એંસેંન્સ ચમચી ૧, ગેાલાબનુ એંસેંન્સ ટીપાં ૮, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૦ા તથા જાયફળ વાલ ૫ (બે આની ભાર). સેાજું ઘી ખપ મુજબ.

ખાંડનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી ગાળીને મેાટી સુપપ્લેટમાં રેડી માહે એંસેંન્સ ભેળીને ઢાંકી રાખ્વેા. ત્યારબાદ રવા તથા આટાને ચાળી એક મેાટાં મેાલ યા કલઈવાળી તપેલીમા નાખી તેમાં સેજખી ગાંગડે રેહ નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને પછી એળચી જાયફળ ભેળવું. પછી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળેને મેળવણીમાં કરછી ફેરવીને પાછું મેળવ્યા પછી કરછી ભરવી અને જેટલા નાના મેાટા માલપુરા કરવા હેાય તેટલી મેળવણીને પેણામાં અકેક સાથે અથડે નહી તેમ જરા છેટે છેટે રેડી જરા વારે હેઠે વળગેલેા હેાયતેા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે માલપુરાને અળગેા કરી ફીકા લાલ રંગના થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને આધરાંની ચમચથી માહેલું ઘી નીપારી કાઢવા પછી શીરામાં મેલી બેઉ પડ શીરેા પીયેને જરા વારે કાઢી લઈ એજ રીતે બધા બનાવવા. કેસર્યા માલપુરા બનાવવા હેાયનેા એંસેંન્સ નાખ્વું નહી પણ મેળવણી તૈયાર કીધા પછી પેહલા માલપુરામાં લખ્યા પ્રમાણે કેસરને મેળવણીમાં ભેળીને પીળાં રંગની કીધા પછી તેના માલપુરા બનાવી અમથેાજ શીરેા પાવેા. એ માલપુરા બનાવવાના સેહલ પડેછે અને વળી ટેસ્ટમાં પણ ઘણા સારા લાગેછે, પણ તાજાજ ખાવા.

માવેા.

તદનજ કલઈ ભરેલા સેાજા મેાટા પાટીયાની અંદર સેાજું ઘી સેજ ચેાપડવુ અને સેાજાં છ શેર દુધનેા માવેા બનાવવેા હેાયતેા તેમાંથી

ચાર શેર જેટલું જુદું કાઢી રાખી બાકીનાં બે શેરને ઘી લગાડેલાં તપેલાંમાં રેડીને ઘણે મોટે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક જોશ આવેને તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરી ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને પેલાં ચાર શેર જુદાં રાખેલાં દુધમાંથી એક શેરને આસરે માહે રેડીને ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું દુધપાક જેવું થાયને એટલુંજ દુધ ઉમેરી એ રીતે બધું દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી કરવું અને માવો જરા ઘટ જેવો થાયને બળતું ધીમું કરી નાખ્વું અને વચમાં હેઠે ડાજે નહી માટે ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો નાનો કટકો મુકવો, તેથી વચમાં ડાજશે નહી. પછી માવો કઠણ થાયને ઉતારવો. આએ રીતે બાળીયાથી માવો સફેદ થાયછે. પણ માવો પીળાસપર પસંદ હોયતો બધું દુધ એકઠુંજ તપેલાંમાં રેડીને ઘુંટયા કરવું. જો દુધ ભેળ વગરનું સોજું હોયછે તો એક શેર દુધનો મોલો માવો વજનમાં અડધો શેર ઉતરેછે. મીઠો માવો કરવો હોયતો તૈયાર કરીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી જરા થંડો થાયને એક શેર દુધે નવટાંકને હીસાબે ઘણી સોજી સફેદ મેદા ખાંડને માવામાં ભેળવી. પણ એ રીતે ખાંડ ભેળવા કરતાં બધું દુધ બળીને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને તેમાં ખાંડ મેળવીને પછી માવો તૈયાર કીધાથી વધારે સારો થાયછે. વધારે સ્વાદીષ્ટ માવો કરવો હોયનો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈ કોરડાને તે, ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા ૦। તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેંનીલા ઍસૅન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ માવામાં ભેળવું.

મીઠાઇ આરમીન્યન.

સોજી ખાંડ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો સફેદ ઝીણો રવો તથા ધોયલા ચોખાનો ઘરનો દલેલો યા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક રતલ ૦॥, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૪, ઘણો સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૨.

બદામને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું કરી ગરમ પાણી રેડી ચોળી ચોળીને બધું મળી ત્રણ શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ત્યારબાદ કલઇવાળા પોહળા પાટીયામાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને ઉતારવો અને આટો તથા રવો ચાળીને તેના ગાંગડા થાય નહી તેમ તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવીને તપેલાંના શીરામાં ભેળી તેમાં બાકીનો સામાન નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઘી છુટું પડેને ગોલાબ ભેળી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારી સોજા ખુનચામાં પોણી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ગમે તેવા કકડા કાપવા. એ મીઠાઇ ઘણી સારી થાયછે.

મીઠાઇ કોમ્બ.

ઘરનો દસેરા ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, મોટાં નાળીયેર ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નામી ચોળી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી દોઢ શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું. ઇડાંને ભાંજીને ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળીને સોજાં કલઇવાળાં તપેલાંમાં નાખવો અને દુધને એક કકરો પાડી આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ગાંગડો થવા દેવો નહી પછી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી સુકું થાયને ઉતારી થંડું પડેને માહે ઇડાં ભેળી તેની બધી મોટા મોસંબી અણા જેટલી ગોળીઓ કરવી અને એક નવો નીખ્યો લઇ તેના ઝીણા દાંતા ઉપર અકેક ગોળી મુકીને તેપર આંગળી ફેરવવી, જેથી આટો જરા લાંબો થઇને તેની ઉપર દાંતાની તરેહ પડશે. એ રીતે બધી ગોળીઓ કીધા બાદ કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળી કાઢવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો બનાવી તેમાં બોળી શીરો પીયેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખુનચામાં વખાતુ મુકવું.

મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીત.

બધી જાતનો હલવો બનાવવામાં સુકવેલું ઘઉનું દુધ લેવું નહી, પણ ઘઉને ભીનવી છલાં કાઢી નાખ્યા પછી પોતળાંમાં બાંધીને સુકવવા માટે તૈયાર કરેછે તેવું પાણી વગરનું સારી જાતના સોજા ખંડવા ઘઉનું ઘરનું કાઢેલું તાજું દુધ હમેશ લેવું અને તેમ નહીજ બનેતો પછી એવું સુકવ્યા વગરનું ભેલસેલ વગરનું સોજું તૈયાર મંગાવવું. કારણ ભેળવાળાં દુધનો હલવો બનતો નથી, બીગડી જાયછે, તેમજ ભુળથી વેલાતી ખાંડ

કદીખી લેવી નહી, તેનો બનાવેલો હલવો તદન બીગડી જાયછે, તેટલા માટે હમેશ મોરીશયસ ખાંડ લેવી. હલવાને ચુલા ઉપર જોરથી ઘુંટવો પડેછે માટે દોઢ બે શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો બનાવવો હોયનો મોટું ધોવાની ટેબલપરનાં બોલ (ગીન્ડી) ના જેવા ઘાટનું હલવો બનાવવાનું ત્રાંબાનું મોટું વાસણ જેને હીંદુ મીઠાઇવાળાઓ હલવાઇ કેહછે તેવું ઘણું વપરાઇને અંદરથી લીસું થયલું વાસણ બનતાં સુધી લેવું. તવાથો પણ આપણા સાધારણ તવાથા કરતાં ઘણો મોટો અને પતળા બાંબુના આસરે એક ગજ લાંબા કકડા સાથે મજબુત જડી લીધેલો આવેછે તેવોજ લેવો. કાંકે ઉભું રહીને તેને બે હાથે પકડીને જોરથી હલવો ઘુંટી શકાયછે. એ હલવાઇ આપણા સાધારણ ચુલા ઉપરથીતો ઉથલાઇ જાયછે, માટે જમીનમાં ખાડો ખોડી તેમાં લાકડાં મુકવા માટે ચોથા ભાગ જેટલું ખુલ્લું રાખવું અને ત્રણ ભાગમાં બધી ફરતી ઈંટ ગોઠવીને જમીનમાં ગોળ ચુલા જેવું કરવું, પણ લાકડાં મુકવા માટે ખાલી રાખેલા ખાંચા તરફથી વાસણ ઉથલાઇ જશે માટે ત્યાં લોઢાંનો જાડો સળીયો યાતો એવુંજ બીજું કાંઇ અથવા કોદારીને બે છેડેથી ટેકાવીને મુકીને પછી ચુલાની અંદર તેમજ ઉપર ચીકણી લાલ માટી થાપી લેવી. પછી ચુલામાં બધી હલવાઇ બેસે અને કીનારાપરથી બે ઇંચ જેટલી ઉપર રેહ તેવી રીતે ચુલાની ઉપર ફરતી એક ઈંટની પાલ બાંધી લઇ તેપર માટી થાપવી અને લાકડાં મુકવાના ખાલી રાખેલા ભાગ તરફથી જરા વધારે આગલ બાહેર ખાડો ખોડી ત્યાંથી લાકડાં ખોસી મોટું બળતું કરીને પછી હલવો બનાવવો. હલવો તૈયાર થયલો તપાસ્વા માટે કઠણ થયા પછી અંદરથી જરા કાઢીને તેની ગોળી કરી તેને ચમટીમાં દાબી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી. જો ગોળી ચપટાયલીજ રહેતો હલવો હજી કાચોજ સમજવો, પણ ચમટી ઉઘાડતાં ગોળી પાછી ઉપસી આવેતો તૈયાર થયલો જાણવો. હલવો જેટલો પતળો જાદો થાપવા માગ્યે તેટલો પાટીયાં ઉપરજ બરાબર સરખો થાપી શકાયછે, પણ એ પાટીયું ઘી તેલ પીને ઘણું લીસું થયલું જોઇયે, ખડબચડાં પાટીયાં ઉપર હલવો વળગી જાયછે, માટે મીઠાઇવાળાને ત્યાંથી પાટીયું મળી શકેતો તેની ઉપર બરાબર થશે. પણ તેમ નહી બનેતો હલવો બનાવવાની આગમચ સોજાં લીસાં પાટીયાંમાં થોડું ઢાવેલું ઘી યા સોજું મીઠું તેલ પચાવી રાખીને તેની ઉપર તૈયાર થયલો હલવો નાખવો અને કાંસીયાથી થાપતાંતો હાથ ડાજેછે માટે લાંબી ડોકના

કલસ્યામાં થોડું થંડું પાણી ભરીને તેનેથી થાપવું. પણ તેમ કરતાં પાણી છલકાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બીજી કોઇ પણ જાતની મીઠાઇ તેમજ હલવો હોયતો તેને પણ તદન કલઇ ભરેલા ત્રાંબાના ખુનચામાંજ હમેશ થાપવું. કૉપરબ્રાસ યા કાંસાંનામાં કદી થાપવું નહી. કારણ થાપેલી ચીજ ઠરે પછીજ કાઢવી જોઇયે અને તેમ રાખતાં ખરાબ થાયછે. એવી મીઠાઇ ગરમ ગરમ ખાધાથી સ્વાદ જણાતો નથી, એનો ટેસ્ટ બીજેજ દીને બરાબર માલુમ પડેછે. ઘેબર બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ચુલો જમીનમાં બનાવવો, પણ ઘેબર બનાવવાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કેહછે તેના જેટલોજ ઉપરથી નાનો કરવો. બીજી ઘણી ખરી ગામઠી મીઠાઇ એવાજ ચુલા ઉપર બનાવવી સવલ પડેછે. કારણ એમાંથી બળતું બાહેર નીકળીને પંથરાઇ જતું નથી પણ અંદર રેહવાથી બધેથી એક સરખો તાપ લાગેછે. તોપણ એવો ચુલો બનાવવાને નહીજ બને, તેમજ હલવાઇ પણ નહી ;હોયતો પછી આપણા સાધારણ મોટા ચુલા ઉપર મોટા કલઇવાળા પાઠીયામાં ઘણી સંભાળ રાખ્યાથી હલવો બની શકેછે અને અડધા શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવોતો ઘરના ચુલા ઉપર સેહલાઇથી થાયછે.

મીઠાઇ પસ્તાંની.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સોજાં મોટાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં રતલ ૦।, સોજું દુધ પાશેર ૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની સફેદી, આએ વીવીધ વાંનીમાં ક્રીમ ઇટૅલ્યન પેહલીમાં લખેલો બધો સામાન તથા સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલી સોજાં ઘોઇ નુછીને કોરડાં કરી તદનજ સોજા પાતા ઉપર ખાંડ તથા જરા ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણાંજ બારીક મૅંસ જેવાં પીસી તેમાં દુધને બરાબર મેળવવું અને ઇડાંની સફેદીને ચાળણીમાંથી છાંડીને ને ભેળવી. ત્યારબાદ ક્રીમ ઇટૅલ્યનના સઘળા સામાનને તેમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને પસ્તાંની મેળવણીમાં ભેળીને પછી બધું જાદી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીઠાઇ ફ્રૅંચ.

ભેળ વગરનું સોજું મધ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨૫, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, ઑરેંજ ફ્લાવર વૅાટર વાઇન ગ્લાસ ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરીને ખોખરૂં કરવું. ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ખાંડને સોજાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવાર નવાર માહે ચમચો ફેરવવો જેથી એક તરફથી ડાજે નહી અને બધી પીગળેને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળી અવાર નવાર ચમચો ફેરવવો અને કઠણ થવા આવેને રકાબીમાં જરા નાખી જોવું, જો તેમાં છુટું પડી જાયતો તૈયાર થયલું સમજી ઉતારીને તુર્ત માહે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી દર્ઇવેફર પેપર ઉપર બધું પાંથરીને તેની ઉપર એવાંજ બીજાં ત્રણ ચાર કાગળો મુકી છેક ઉપર એક સફેદ કોરૂં કાગજ મુકીને તેની ઉપર બધેથી એકસરખો સેજ વજન મેલી થંડું થાયને કકડા કાપવા.

મીઠાઇ બદામની.

સોજી બદામની બીજ તથા દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, બીજી દલેલી ખાંડ તથા સોજો ગોલાબ તથા છાંટવા માટે બીજી દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર સેજ ગોલાબ સાથે એકદમ ઘણીજ બારીક પીસી તેમાં એક રતલ ખાંડ ભેળી સોજાં વાસણમાં ઇંગારે મુકી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી હેઠે ડાજવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એક સોજા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર એનો સરખો સફાઇદાર ગોળો કરી તેપર બીજી દલેલી ખાંડ છાંટી સોજી વેળણથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું વણી થંડું થાયને કાપ મુકીને ડાયમંડ આકારના કકડા કાપીને કાઢવા.

મીઠાઈ બદામની ૨ જી. (માસા પાવ.)

વેલાતી લોફશુગર (પડાની ખાડ) અથવા ચીનાઇ શાકર બારીક દલેલી રતલ ૨, નવી બદામની બીજી રતલ ૧, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી, બીજી દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઉપર મીઠાઈ બદામની પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઈડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે તથા દલેલી લોફશુગર અથવા શાકર ભેળી બાકી રહેલા બધો ગોલાબ

મેળવીને ઇંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું. સેજબી બદામી રંગનું થવા દેવું નહી અને જરા કઠણ થાયને ઉપર બદામની મીઠાઈમાં લખ્યુંછે તે મુજબ એને વણીને કકડા કાપવા. પણ બીજા આકારની મીઠાઇ બનાવવી હોયતો લાકડાંની અંદર જરા ઉંડી જાતજાતની તરેહ કોતરેલાં નાનાં મોલ્ડસ આવેછે તેમાં બીજી દલેલી ખાંડ જરા ભભરાવી ઉપર મુજબ મેળવણીને ચુલે પકાવી તૈયાર કરીને ઉતાર્યા પછી ગરમ હોય તેટલાંજ તેને આટો મસળીયે તેમ હાથ વડે મસળી દાબીને ગોળો કરી તેની ઉપર કપડું ઢાંકવું અને તેની બોરડુ પરથી થોડું થોડું કાઢી તેને દાબીને સરખો ગોળો કરી સાટાની કાની તેની ઉપર બીજી દલેલી ખાંડ લગાડી હથેલી ઉપર જરા જાડું સરખું થાપી પેલાં લાકડાંનાં મોલ્ડના કોતરેલા ખાંડ ભભરાવેલા ખાંચામાં દાબીને મુકવું અને ખાંચામાં ભરાતાં બીજું બોરડુનાં સાદાં પાટીયાં ઉપર વળગેલું હોય તેને કાઢી નાખીને પછી ઉપર વેળણ ફેરવવી. પછી થંડું થાયને એક માણસે એ પાટીયાંનાં મોલ્ડને પછવાડેથી ઠોકીને તેમાંથી મીઠાઇને સરખી કાઢી લઇ બીજાં માણસે તુર્તજ તેની કીનારીની ઉપર પેંનનાઇફથી સુરજ કરણના જેવી નકશી પાડવી. કારણ સુકાયા પછી એમ નકશી પાડતાં ભાગી જાયછે. એ રીતે મોલ્ડમા ભરતાં વખત લાગે અને થંડું થયાથી મેળવણી વવરી થઇ મોલ્ડમાં વળગે નહીતો પછી હાથને જરા ગોલાબ લગાડી મસળીને પાછું પોચું કરવું. એ મેળવણીમાં બે ચમચી વેંનીલા ઍસેંન્સ નાખ્યાથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાયછે પણ મીઠાઇ તદનજ સફેદ રેહતી નથી. જાનવરના આકારનાં મોલ્ડમાં મીઠાઇ બનાવી હોયતો તેની આંખની જગ્યાપર એલચીનો એક દાણો દાબયો. રંગીન મીઠાઇ કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે મેળવણી જેટલી પેરી ખુલ્લી કરવી હોય તે પ્રમાણે માહે ભેળવો. એ મોલ્ડમાં ભરેલી મીઠાઇ માટે પેરનાં રીરંગી લોકો જેને તેઓ વીરસ્તાં કેહછે તેઓને લાં નવાં વર્સને ટાંકણું બનાવેછે અને એને તેઓ માસા પાવ કેહછે. એજ રીતે બદામને બદલે પસ્તાંની મીઠાઇ પણ બની શકેછે અને તેમાં વેંનીલાની સાથે થોડાંજ ટીપાં ઍસેંન્સ ઑવરોજ઼ નાખ્યાથી વધારે સારૂં લાગેછે.

મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત.

સાજું ભેળ વગરનું મીઠું તેલ હોય તોય તેને બરાબર કકડાવ્યા પછી માહે કોઇબી બળવા મુકયું હોયતો તેમાં પણ ફીણ આવી કઢાઇ

ભરાઇને પછી ઉભાઇ જાયછે. તેટલામાટે ભજીયાં, સેવગાંઠીયા, ચણાની દાળ એવું કાંઇબી તળવું હેાય ત્યારે તદન કેારડી કઢાઇને તેલથી અડધી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને તેલ બરાબર કકડી માહેથી ધુંમાડેા નીકળે ત્યારે એક ચમચી જેટલું થંડું પાણી લઇને આંગળાં વડે તેમાં છાંટવું. પણ એમ પાણી છાંટતાં તેલના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેમજ તેલમાં ભડકું લાગે નહી તેની ઘણીજ સંભાળ રાખવી. તેલમાં છાંટેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે પાછું બીજું પાંચ છ વખત થેાડે થેાડે વારે છાંટવું. તે પછી ભજીયાં તળવાં હેાયતેા પેહલે કઢાઇમાં એકજ ભજીયું મુકવું, ઘણાં એકઠાં તળવા મુકવાં નહી. કારણ ઘણાં મુકયાથી વળી પાછું માહે ફીણ આવવા માડશે. પેલું એક ભજીયું તળાયને તેને કાઢી લીધા પછી કઢાઇમાં સમાય તેટલાં ભજીયાં સાંમટાં તળવા મુકવાં. જેમ કીધાથી પછી તેલ ઉભાવું નથી પણ માહે જેમ તળાય તેમ તેલ મજાહનું સાફ નીતરું થાયછે. સેવ, ગાંઠીયા તથા ચણાની દાળને પણ એજ રીત પેહલે જરા તળવા માટે તેલમાં નાખવું અને તે થાયને કાઢી લીધા પછી વધારે નાખીને તળવું. તદનજ તાજાં કાઢેલાં તેલમાંતેા જરૂરજ ફીણ આવેછે.

મીઠું દુધીયા દેાધી.

મજાહનું કુમળું દેાધી લેવું પણ તેનેાબી ડીચકાં તરફનેા ભાગ ચરવાને ઘણેા વખત લાગેછે તેટલામાટે ડીચકું બધું કાપીને કાઢી નાખવું અને હેઠેનાં દેાધીની બે ઇંચ જેટલી ઉભી ચીર કાપી તેની બધી છાલ બરાબર છેાલી બીયાં સાથનેા બધેા ગર કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દેાધીના બબે ઇંચ જેટલા આડકતરા કટકા કાપી તેાળીને તે અડધેા રતલ લઈ થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી પાંચ તેાળા કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાંચ તેાળા ઘીને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકડેને તેમાં કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા લાલ રંગના તળાયને તુર્તે તેમાં દેાઢ પાશેર પાણી રેડી દેાધીના કટકા તથા ૦ા તેાલેા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. પણ બધું પાણી બળવા આવે તેાય દેાધી નરમ થયું નહી હેાયતેા ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી તે ગરમ થાયને અંદર રેડયા કરવું અને દેાધી ઘણુંજ નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારી સેજબી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ બરાબર

ઘુંટી નાખીને પછી તેમાં સોજું ભેંસનું દુધ અડધો શેર ભેળીને પાછું ચુલે મેલી અવારનવાર ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને બધું દુધ બળવા આવેને પાંચ તોળા સોજી ખાંડ ભેળી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચે ફેરવવું અને મજાહનું સેજ સુકું જેવું થાયને ઉતારી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું છુંદેલી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢવું. એ વાંની મીઠાઇ જેવી નહી તેમજ પકવાંન જેવી પણ નહી તેવી થાયછે પણ ખાવામાં સારી લાગેછે.

મીઠો ઑમલૅટ.

તાજાં ઇડાં ૪, રાજભરી જામ 'નાના ચમચા (ડૅજર્ટસ્પુન) ૩, ઘી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજો કૉર્નફલૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તોળેલો હોયતો તોળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમઠી ૪.

ઇડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની ઘુંટી એક રસ કરવું અને કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ થોડું થોડું કરી બધું દુધ ભેળીને પછી દાળ સાથે એ મેળવવું. પછી ઇડાંની સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભેળવી અને લોઢીમાં ઘીને ધીમે બળતે મેળી કકડીને અંદરથી ઘુંમાડો નીકળેને બળતું બધું કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી છડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાથા વડે જરા પતળી સરખી ગોળ પાંથરીને ઉપર મોટું ઢાંકણુ યા રકાબી ઢાંકવી અને થોડે વારે ઉઘાડી ઑમલેટ ઉપરથી બંધાયો નહી હોયતો પાછું ઢાંકી બંધાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખ્વુ અને હેઠેનું પડ મજાહનું ધેરૂં લાલ થાયને ઉતારી પાડી ઘી વગર અમથો ઑમલેટ રકાબીમાં સેરવી લેવો અને ગરમની ઉપર જામ પતળી થઇ જાયછે માટે જરા થંડો થાયને આસપાસની ફરતી કીનારી બે ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગપર બધી જામ સરખી પાંથરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી તેમ સફાઇથી સરખો ગોળ વીટાળી લઇને તુર્ત ખાવો. થંડો થયાથી સારો લાગતો નથી. એ ઑમલેડ સારો લાગેછે.

મીઠાં કંટોલાં.

ઘણું કુમળાં નહી તેમજ વળી કઠણુ બીયાંવાળાં પાકટ પણુ નહી હોય તેવાં મધ્યમ અને લીલા ધેરા રંગનાં કંટોલાં શેર ૧, સોજો ગોળ શેર ૦ાા, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩.

કંટોલાંને ધોઇ સોજાં કરીને બેઉ તરફની અણી જરા કાપી કાઢીને પછી અધી ૦। ઈંચ કરતાં જરા પતળી આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજી ઉંડી તપેલીમાં દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવુ અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહી તોપણ ચરીને પોચાં જેવાં થાયને ચાળણી યા ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી જરા થંડાં થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર કાંઇ બીયાં હોયતો તે કાઢી નાખવાં. પછી ગોળને ભાંજી ભુકો કરી કચરો કાઢવો અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી અંદર ગોળ બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી ભેળીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડે અને કંટોલાં ચાસ પીયેને ઉતારવુ. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગેછે.

મીન્સમીટ.

મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, આઓ વીવીધ વાંનીમાં સાફ કીધેલી ચરબીમાં લખ્યા મુજબ પીસીને સાફ કીધેલી ચરબી તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧, સારી જાતનાં પણ સુકાં જેવાં સપરચન તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦॥, માલુંગાનો તથા ઑરેંજનો સુકો મુરબ્બો દરેક રતલ ૦।, ઑરેંજ માર્મલેડ તોળા ૫, બમણેલું જાયફળ ૧, બે ભાગ બ્રૅંડી અને એક ભાગ શૅરી બેઉ મળી પાઇંટ ૦॥.

સાફ કીધેલી ચરબીને બને તેમ ઘણીજ બારીક કાપવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી સોજી ધોઈ કપડાથી લુછીને તડકે મુકી તદન સુકી કરી કીસમીસના બબે કકડા કાપવા. સપરચનને છોલી ઘણુ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. મુરબ્બાને પણ એમજ બારીક કાપવો. પછી બધો સામાન સાથે બરાબર મેળવી છેલ્લે બ્રૅંડી તથા શૅરી ભેળી બરણીમાં ભરીને ઉપર ડુકો બાંધવો. એક માસ પછી એ વાપરી શકાશે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનો અથવા ચીજકેકનો આઓ વીવીધ વાંનીમાંછે તેવો બનાવી કોડીયાંમાં માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી કાપીને પછી તેમાં એ મીન્સમીટ ભરીને ભુંજવાં અથવા એનાં પફ બનાવવાં. રોલીપોલી પુડીંગમાં ભરવામાં પણ એ ચાલશે.

મીલ્કપંચ.

સોાજો રમ બાટલી ૧, તાજું દુધ ભરેલું પાશેર ૨ (પાઇંટ ૧), લીંબુનેા ગાળેલેા રસ ભરેલેા પાશેર ૧ (પાઇંટ ૦ાા), છુંદેલી લૅાફ શુગર યા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ાાા, લીંબુ ૦ાા ની છાલ.

મેાટાં કેાડીનાં વાસણમાં ગરમ કરી થંડું પાડીને ગાળેલું પાણી એક બાટલી નામી તેમાં રમ, લીંબુનેા રસ તથા ખાંડ નાખી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછી લીંબુની છાલ નાખ્વી. પછી દુધને બરાબર એક કકરેા પાડી ચુલેથી ઉતારી તુર્તજ બેાલમાંની મેળવણીમાં રેડી દઇ માહે ચમચેા ફેરવવેા જેથી દુધ ફાટીને માહે છુછા જેવું થશે. ત્યારબાદ જાદી ફલૅનલના યા જરા ઘટ પેાતાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં પંચની મેળવણી રેડી ભચડયા વગર એમજ ગાળીને નીતરૂં થવા દેવું અને તેને કેાડીનાં જગમાં ભરી આઇસમાં મુકી થંડું કરીને પીવું. એ મીલ્કપંચ મજાહનું લાગેછે. વધારે હેાયતેા થંડું પડેને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ઉખેડી સેાજું રહેલું હેાયતેા વાપરવું. રમને બદલે બ્રૅંડી પણ ચાલશે.

મીલ્કપંચ ૨ જું.

લૅાફ શુગર રતલ ૨, ઓલ્ડ જમેકા રમ અથવા ફ્રૅંચ બ્રૅંડી બાટલી ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, મેાટાં તાજાં લીંબુ ૬, મેાટું ઑરેંજ ૧, છુંદેલું જાયફળ અડધું.

લીંબુને સેાજાં કરી તેની છાલની ઉપર લેાફ શુગરને જરા ઘસીને પછી બારીક છુંદી એક મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં નાખી લીંબુ તથા ઑરેંજને કાપી તેનેા રસ કાઢીને નાખ્વેા. ત્યારબાદ દુધને બરાબર કકડાવીને ઉતારી તુર્તજ બેાલમાં રેડી દઇને પછી માહે બીજું સેાજું કકરા પડતું ત્રણ શેર પાણી રેડી અંદર જાયફળ નાખી ખાંડ પીગળે ત્યાં સુધી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. તે પછી માહે રમ યા બ્રૅંડી જે હેાય તે ભેળી પેહલાં મીલ્કપંચમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં નાખી નીતરૂં થાય ત્યાંસુધી ત્રણ ચાર વખત ગાળી તેમાંજ લખેલી રીતે થંડું કરીને પીવું અને વધારે હેાયતેા તેમાંજ લખેલી રીતે બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવું.

મીલ્કપંચ આઇસમાં જમાવેલું.

એક શેર તાજાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી ઉપર મલાઈ બંધાય નહી માટે થંડું થાય ત્યાંસુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી તેમાં સોજી છુંદેલી ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરી જમાવીને પછી તેમાં રમ તથા બ્રૅંડી દરેક પાઇંટ ૧, ખમણેલું અડધું જાયફળ અને ભરેલી ક્રીમ ત્રણ પાશેર ભેળવી.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક કસ્ટર્ડ મોલ્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૨॥, સોજું જૅલતીન તોળો ૧, તાજાં ઇડાં ૨, આમંદ ઍસૅન્સ ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં.

કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ થંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ગરમ થાયને જૅલેતીન નાખ્વું અને તે પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને ઇડાં ભાજી દાળને ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને પતળી કરી માહે તે મેળવીને એક સાંકડાં ઉંડાં બોલમાં ભરવું અને ચુલે બળતા ઉપર તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તેમાં બોલ મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો, પણ ઉકલતું પાણી બોલમાં જાય નહી તેટલું ઓછું લેવું અને મેળવણી ઘટ થાયને ઉતારી તદન થંડું થાયને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને ટેસ્ટ માટે થોડાંજ ટીપાં ઍસૅન્સ મેળવવું. પછી મોલ્ડને ભાનવીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે થંડાં પાણીમાં મુકવુ અને બંધાયને ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. મોલ્ડને આઇસમાં મુકીને થંડું કીધેલું વધારે સારૂં લાગશે.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક જામ સૅન્ડવીચ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૨॥, ખાંડ રતલ ૦।, સોજું માખણ તોળા ૭॥, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨॥, રાજબરી જામ ટેબલ સ્પુન ૩, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટામાં બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળીને મોટાં બોલમાં નાખવો. પછી માખણમાં ખાંડ નાખી લાકડાંના ચમચાથી ખુબ મેળવીને પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દોહત્રીને માખણ સાથની ખાંડમાં ભેળીને પછી એ બધાંને આટામાં મેળવવું. પછી મીલ્કમાં અડધો પાશેર થંડું પાણી ભેળી એસેન્સ નાખી ઉપલા બધા ભેળેલા સામાનમાં જરા જરા કરી બધું મેળવી મેળવણીમાં સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ છાલકી કીનારીના સેન્ડવીચ ભુંજવાના ગોળ દાબડા આવેછે તેવા બે દાબડાને પુરતું માખણ લગાડી બેઉમાં સરખે ભાગે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજીને કાઢવાં અને થંડાં થાયને બેઉનાં અકેક પડ ઉપર જામ ચોપડીને જામ લગાડેલાં બેઉ પડ અકેક સાથે વળગાવવાં.

મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક જેલી.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૨, સોજી ખાંડ તોળા ૨, સોજ્જું જેલતીન તોળો ૧, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

જેલતીનને થોડાં થંડાં પાણીમાં દસેક મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી નાખીને જેલતીનને એક બોલમાં નાખવુ. મીલ્કને દોઢ પાશેર થંડાં પાણીમાં મેળવી માહે ખાંડ નાખીને ચુલે મેલી કકરો પડેને જેલતીન નાખવું અને બીજો કકરો પડેને ઉતારી સફેદ જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી જેલીને ગાળી ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા ભેળી થંડું થાય ત્યાં સુધી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી બંધાવા માંડેને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મેલી કઠણ થાયને કાઢવું.

મીલ્કમેડ કનડેંનસ્ડ મીલ્ક ચીજકેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજ્જું માખણ દરેક તોળા ૧૫, ખાંડ તોળા ૭ા, તાજાં ઇડાં ૪, કનડેનસ્ડ મીલ્ક પાશેર ૦ા, બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨ા, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો અથવા ચીજકેકનો પફ પેસ્ટ; રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ પેસ્ટ ચીજકેકનો તથા પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજકેકનો છાપેલાછે તેમાંથી ગમે તે એકજાતનો પફ પેસ્ટ

બનાવી પત્રાંનાં એક દજન સેજ નાનાં કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારીપરથી છરીએ સરખો કાપીને અંદર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી રાજ્બરી જામ મુકવી. પછી પંદર તોળા માખણમાં ખાંડને સારીકાની મેળવી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવીને માહે તે ભેળીને મીલ્ક મેળવ્યા પછી આટા સાથે બેકીંગ પાઉડર ભેળી ચાળીને છેલ્લે અંદર તે બરાબર એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરતુ વૅનીલા નાખ્વું. ત્યારબાદ કોડીયાંમાં મુકેલી જામની ઉપર એ મેળવણીને ભરી જો પફ પેસ્ટ આમ દ અથવા લૅમન ચીજ્કેકનો હોયનો તેની ૦। ઇંચ જેટલી ચીપ કાપી તેને વળ દઇને ઉપર ચોકડી પડે તેમ બે કટકાને કોડીયાંના પફ પેસ્ટની ઉપર પાણી લગાડીને સફાઇથી વળગાવવા. પણ પફ પેસ્ટ ચીજ્કેકનો કોડીયાંમાં મુકેલો હોયતો પછી આએ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ ટાર્ટલેટનો છાપેલોછે તે થોડો બનાવીને તેની ચીપની ઉપર મુજબ ચોકડી કરવી. પછી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૅરી ક્રીમ આઇસ.

પાકી ચૅરી રતલ ૦॥।, સોજી ખાંડ તોળા ૫, બ્રૅંડી લીકર ગ્લાસ ૦॥ થી ૧, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ, રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

ધોતાં મલમલનાં નરમ કપડાંને ભીનવી તેનેથી ચૅરીને લુછીને ઠરીયા કાઢી એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ખાંડ, બ્રૅંડી તથા લીંબુનો રસ ભેળી અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્વું. મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુછે તેટલો સામાન લઇને તેજ રીતે તે કસ્ટર્ડ બનાવવું અને ચૅરીને બધા સામાન સાથે બોલમાં રાખ્યાને અડધો કલાક થાયને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ફ્રુટ તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલઇભરેલી ઘણુંજ ઝીણાં આધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી કસ્ટર તદન થંડું થાયને માહે એ ભેળી રંગ આઇસક્રીમનો થોડાં ટીપાં મેળવીને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ચૉકોલેટ ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુછે તેટલાજ સામાનનું તેજ રીતે બનાવીને થંડુ થવા

દેવું. પછી મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડમીલ્ક એક ટેબલ સ્પુનમાં એક પાશેર ભરી થંડું પાણી ભેળી તેમાં સોજી ચૉકોલેટ અડધેા રતલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને ચૉકોલેટ તદન પીગળી જાયને ઉતારી તદન થંડું થાયને તેમાં સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી એક પાશેર તથા ઉપલું તૈયાર કીધેલું કસ્ટર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખીને ઉપર ચૅરી ક્રીમ આઇસ છાપેલું છે તેની કાની જમાવવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક તીપ્સી કેક.

સાધારણ નાના ચાર સ્પંજકેકને આડાં બે ભાગમાં કાપવાં અને કાપેલા ભાગની ઉપર રાજ્બરી જામ ચેાપડી દીશમાં મેલીને તેમાં પચે તેટલેા શૅરી વાઇન રેડી તે પચે પછી બ્લીલેારનાં દીશમાં ગેાઠવીને મુકવાં અને આએ વીવીધ વાંનીમાં બૅાઇલ્ડ કસ્ટર્ડ છાપેલું છે તે બનાવીને બધાં કેકની ઉપર બરાબર રેડવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક તૉફી.

કનડૅનસ્ડ મીલ્કના એક રતલના તીનના ગેાળ દાબડા આવે છે તેમાંનુ મીલ્ક રતલ ૧, સેાજી ખાંડ રતલ ૦ાા, સેાજું કઠણ માખણ રતલ ૦ા, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એક ફલૅત દીશ અથવા સેાજી થાળીમાં પુરતુ માખણ લગાડી કાંસીયાનાં તળીયાંને પણ માખણ લગાડી રાખવું. પછી ૦ા રતલ માખણને ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકવુ અને તે પીગળેને તેમાં ખાંડ તથા મીલ્ક ભેળી ઇંગારે મેલી હાથ રાખ્યા વગર મેાટા ચમચાથી ઘુંટયા કરવું. બળતે મુકવું નહી તેમજ ઘુંટયા વગર પણ રાખવું નહી, તેથી હેઠે ડાજેછે. કઠણ જેવું થાયને ઉતારી વૅનીલા ભેળીને દીશ યા થાળીની વચમાં બધું કાઢી કાંસીયા વડે સરખું અડધી ઇંચ જાડું થાપી થંડું પડીને બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને મેાટી છરીથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, તાજાં ઇડાં ૩, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧.

એક પાઈંટ એટલે ભરેલું બે પાશેર થંડાં પાણીમાં મીલ્કને ભેળવું અને તેમાંથી થોડું કૉર્નફ્લૉઅરમાં મેળવીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. પછી બાકીનાં બધાં મીલ્કને ચુલે મુકી માહે કકરેા પડેને તેમાં પેલેા મીલ્ક સાથે ભેળેલેા કૉર્નફ્લૉઅર રેડી જરા વાર ઘુંટયા પછી ઉતારવું અને જરા થંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાહવીને અંદર તે મેળવીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મેલી ઘુંટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું.

મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક પૅનકેક.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા રતલ ૦ા, કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૨, તાજાં ઇડાં ૨, ખાંડ તથા ઘી ખપ મુજબ.

આટાને એક કલઇવાળી થાળીમાં ચાળી ઢગળેા કરી તેની વચમાં ખાડેા કરવેા અને તે ખાડામાં ઇડાંને ભાંજી સારીકાની ભેળવવાં. પછી મીલ્કમાં એક પાશેર થંડું પાણી ભેળી આટાને બેાલમાં નાખી તેમાં એ પાણી ભેળેલું મીલ્ક જરા જરા નાખતા જઇ સેજ ભી ગાંગડેા રેહ નહી તેમ ચમચાથી બરાબર મેળવ્યા પછી મેળવણી ઘાડા દુધપાક જેવી નહી પણ વધારે ઘટ થયલી હેાયતેા સેજ પાણી નાખીને એવી દુધપાક જેવી કરી ખુબ તરેહ ઘુંટીને અડધેા કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં પૅનકેક ખીમાનાં છાપેલાંછે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનાં પૅનકેક બનાવવા માટે ઘી કકડાવીને પેણામા મેળવણી રેડવી અને હેઠેનું પડ ફીકા લાલ રંગનું થાયને ફેરવી નાખી એવુંજ બીજું પડ તળાયને પૅનકેકને કાઢીને કેારાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરી તેની ઉપર મુકવું, તેથી તેની ઉપર પુરતી ખાંડ વળગશે, તે પછી તેને ગેાળ વીટાળી લઇ એ રીતે બધાં બનાવવાં.

મુડી ખારી.

છેાલીને ભાંજેલી બકરાંની મુડીનાં મેાટાં ફાડચાં તૈયાર મળેછે તેવા ભેજાં વગરની બે મુડીનાં ફાડચાં લેવાં. પણ એનાં માસમાં ઝીણા બાલ ઘણાજ પેવસ થઇ ગયલા હેાયછે તે બધા બરાબર નીકળી જાય ત્યાંસુધી તેને થંડાં પાણીથી ધેાઇ ધેાઇને બધા બાલ કાઢીને સાફ કીધા પછી તપેલીમાં દેાઢ શેર થંડું પાણી તથા એક તેાળા નીમક સાથે ઢાંકીને ધીમે

બળતે મુકવું અને માસ નરમ થાયને ઉતારી અંદર રસ હોય તેમાંથી ફાડચાંને કાઢી હાથ સાફ કરીને પછી હાડકાંમાંથી બધા નકી માસના કટકા કાઢી લેવા. તે પછી એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સેાજી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં ફીકા લાલ તળી છુંદેલું આદુ તેાળેા ૦ાા તથા લસણ તેાળેા ૦। નાખી વધારી લાલ થાયને માહે મુડીનું માસ નાખી અંદરથી નીકળેલેા બાફેલેા રસ રેડી ચમચે મેળવી ઢાંકીને દેંગારે મુકવું અને જરા ઘેવી સાથનું થાયને ઉતારી ઉપર થેાડેા ગરમ મસાલેા ભભરાવવેા.

મુડી દહી અથવા મલાઇમાં.

ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનાં અને તેટલાંજ ફાડચાંને તેમજ ધેાઇ સાફ કરી બાફીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના જરા મેાટા કટકા કરી તેને ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એાછું પાણી રેડીને જીરાં વગર પકાવવું. પછી પાશેર કાંદાને છેાલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીમાં લાલ તળી તેમાં મુડીના ગેાસ્તના રાંધેલા કટકાને ઘેવી વગર ભેળી ઉતારીને પછી તેમાં સેાજું કઠણ દહી બે શેર મેળવવુ અને બે ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં મરચાં બેથી ત્રણને ધેાઇને બારીક કાપી તે, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા ગરમ મસાલેા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી ચમચે મેળવીને ચુલે મુકવુ અને તેમાં કકરેા પડવા અગાઉ ઉતારી લઇ બીજે ચુલે મુકી હેઠે થેાડા અને ઢાંકણપર વધારે દેંગાર રાખી અંદરનું પાણી બળેને ઉતારવું. મલાઇમાં મુડી બનાવવી હેાયનેા ઉપર મુજબ મુડીને ખારી પકાવીયા પછી કાંદા તળીને તેમાં માસ ભેળી તેની ઉપર સવા શેર તાજી મલાઇ પાંથરીને તેની ઉપર ગરમ મસાલેા ઉપર જેટલેાજ ભભરાવીને એજ રીતે દેંગારે રાખી સુકું થાયને ઉતારવું.

મુડી મસાલાના.

મુડીનું ગેાસ્ત મસાલાનું પકાવવું હેાયનેા ત્રણ ઝુડી કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મેાટાં લીલાં બે મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપી અથવા જાડું છુંદીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

ઉપર મુડી ખારીમાં લખ્યા મુજબનો કાંદો તળી આદુ લસણ વધારીયા પછી તેમાં જરા ભુંજીને પછી સાફ કરીને બાફેલી મુડીનાં ગોસ્તના કટકા તથા પાણી નાખીને જરા એવી સાથનું પકાવવું.

મુરબ્બાના કટકાનાં અચાર.

કેરીના મુરબ્બાના શીરા વગરના અમથા કટકા રતલ ૧, સોલ્લે ગોળ શેર ૦ાા, દલેલી સોજી રાઈ નવટાંક, સુકાં મરચ્યાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા ૨, આખું જીરૂં; ધાંણા તથા લસણ દરેક તોળો ૧ા, આખ્ખાં કાળાં મરી; લવંગ; તજ તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળો ૦ાા, ઘણો સોલ્લે જલદ સરકો પાઈંટ ૧.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરી ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડચાંનો લખેલોછે તે પ્રમાણે કેરીનાં ફાડચાંને કાપ્યા પછી તે એકેક ફાડચાંના આડા બબે કટકા કાપવા, પણ તેમાં લખેલ હીસાબે દોઢ શેર ખાંડ લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસાબે સોજી શાકરીયા ખાંડ લઈ તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી લઈને ઉપલે હીસાબે તોળીને એક રતલ લેવા. લસણને છોલી સોજી પીતળની ખલમાં ખોખરૂં કરવું. મરીને સેજ ખોખરાં કરવાં. તજ, લવંગ, જીરૂં, ધાંણા તથા એળચીના દાંણાને જુદું જુદું જાડું છુંદવું. ગોળનો ભુકો કરી અંદરનો બધો કચરો કાઢીને સોલ્લે કરવો. મરચાંને નુછી ડીચકાં કાઢી નાખી જરા સરકામાં બારીક પીસ્વાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈભરેલી સોજી તપેલીમાં ગાળી ચુલે ઉઘાડું મુકી કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી તદન થંડો થાયને રાઈમાં જરા નામીને ખુબતરેહ ચઠાવ્યા પછી માહે ગોળ તથા નીમક ભેળી ખીજ્જે જરા સરકો રેડીને મરચ્યાં તથા ખીજ્જે બધો મસાલો બરાબર મેળવ્યા બાદ બાકી રહેલો બધો સરકો ભેળી મુરબ્બાના કટકા મેળવીને સોજી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ચાર દાહડે મુરબ્બો ભાગે નહી તેમ તળે ઉપર કરવાં. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. કેરીનો જુનો મુરબ્બો ખાધામાં આવતો નહી હોયતો તેનાં પણ ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

મુરબ્બાની સળીની ચટણી.

કેરીની સળીના મુરબ્બાની શીરામાંથી કાઢેલી અમથીજ સળી રતલ ૧, સોલ્લે જલદ સરકો પાઇંટ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫, આદુ તથા લસણ દરેક તોળા ૩, સુકાં મરચાં તોળા ૨ાા, નીમક તોળા ૨, એળચીના દાંણા; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો સળીનો છાપેલોછે તેવોજ પણ એક શેર સળીએ એક શેરને હીસાબે ખાંડ નાખી બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવી બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથીજ સળી ઉપર લખેલ હીસાબે એક રતલ લેવી. એળચી, લવંગ તથા તજને જાદું છુંદવું. આદુ લસણને છોલી ઘણો બારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી ધોતાં કપડાંથી લુછીને સાફ કરી જરા સરકો નાખી સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવાં. દરાખને સોજી કરી જરા સરકાથી ધોઈ આખી રાખવી અને ગમેનો સોજી પીતળની ખલમાં જરા ખોખરી કરવી. પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી માહે નીમક તથા આદુ લસણનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને મજાહનો ધાટો જેવો શીરો થાયને ઉતારી થંડું પડેને મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેળવ્યા પછી મુરબ્બાની સળી ભેળી પોહોળાં મોઢાંની સાફ બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારીકુલાખથી પૅક કરવી.

મુરબ્બો અનેનાસનો.

કુમળાં નહી પણ પાકટ પાકાં કઠણ મોટાં અનેનાસની આડી સવા ઇંચ જાદી સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપી તેની છાલ બરાબર છોલીને આંખ કાપી કાઢીને પછી પૅનનાઇફ વડે વચમાંનો ડાંડો કોતરીને કાઢી નાખી વચમાં ગાળો કરવો અને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેને કાંટા વડે ઉંડા અને પાશે પાશે બધી તરફ ચોબા દેવા. ત્યારબાદ એ કાતરીઓને તોળી ચાર શેર થાયતો સોજી છ શેર ખાંડને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ધોઇને સોજાં કીધેલાં એક તાજાં ઇડાંને કોટળાં સાથેજ ભચડીને બરાબર મેળવી તેમાં પાંચ શેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી ઢાંકણ ઢાંકી જરા વારે ઉપર મેલ

આવે તેને આંધરાંની ખમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળી તપેલી પાછી સાફ કરીને તેમાં શીરો રેડી ચુલે મુકી એક જોશ આપીને તેમાં અનેનાસની કાતરીઓ મુકવી. પાછો એક જોશ આવેને ધીમી આંચે તપેલું ઉઘાડું રાખી વારંવાર કાતરીઓને ફેરવ્યા કરવી અને શીરો સેજ ધાડો થાયને ઉતારવું. શીરો ઘણો ઘાડો ટાઈટ કરવો નહી. બીજા કાંઇ ઉપયોગ માટે અથવા પુડીંગમાં નાખવા સારૂં મુરબ્બો કરવો હોયતો અનેનાસને છોલી આખુંજ રાખી આંખ કાઢીને પછી કેરીની નાની ચીરના જેટલા કકડા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખી ચોખા દઇને તોળવું અને એ એક શેરે પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો. ઉપલો બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તે થોડો બનાવીને શીરો ગાળીયા પછી તેમાં એ રંગ એકદમ નહી પણ થોડો થોડો નાખીને ભળી શીરો જરા ઘેરા લાલ રંગનો કરવો.

મુરબ્બો આદુનો.

બીલકુલ સાખા વગરનું સારી જાતનુ સોજું પાકટ સુકાયલું નહી પણ રસદાર મેદા આદુ ચાર શેર લઇ તેના આખાજ કકડા રાખી છરીથી ઓખવીને બધી છાલ બરાબર કાઢવી અને ઘણું જાડું દલદાર આદુ હોયતો વચમાંથી ચીરીને બે ફાડચાં કાપવાં, પણ સાધારણ જાદાઈનું હોયતો ચીરવું નહી. ત્યારબાદ એક મોટી બરણીમાં ચાર શેર થંડાં પાણીમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી તેમાં આદુને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બીજે દીને ચાર શેર ખાટી છાસમાં બે તોળા નીમક પીગળાવી આદુને ધોઇને તેમાં બીજો એક દાહડો ભીનવી રાખવું, પણ છાસ નહી હોયતો પેહલે દાહડે ભીનવ્યું હતું તેમ નીમકનાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. તે પછી ત્રીજે દીને સોજું ધોઈ સોજાં થંડાં પાણીમાં ઘડીથી ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવું, પણ તે અરસામાં થોડે થોડે વખને પાણી બદલ્યા કરવું, તેથી ખારાસ નીકળી જશે. પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં છ શેર થંડું પાણી નામી તેમાં અડધો તોળો સોદા બાઇકાર્બ ભેળી માહે આદુ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને આદુમાં ખાવાનો કાંટો ભોકાય તેટલું નરમ થાયને ઉતારવું, આદુ તદન પોચું થઇને તેની ઉપરની પોપડી નીકળે તેંટલું બધું નરમ કરવું નહી. પછી ઉતારીને

આદુને થંડાં પાણીમાં નાખી થંડું થાયને ખાવાના કાંટાથી બધી બોરડુપર ઘણા અથોઅથ ઉંડા ચોબા દઈને પાછું સોજાં થંડાં પાણીમાં નાખવું. ત્યારબાદ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તદન સોજી પેહલાં નંબરની દસ શેર ખાંડનો ઘટું નાખીને તદનજ પતળો શીરો બનાવી તેમાંજ લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ કરીને શીરામાં તે જરા ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો અને આદુને નીચવીને માહે નાખી તપેલીને ઉઘાડી રાખી બળતે બે જોશ આપીને પછી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર આદુને ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને માહે કકડતું પાણી થોડું રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરવો અને વળી પાછો શીરો ઘાડો થવા આવે તેટલાં મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોયતો પાછો ઘાડો થાયને ફરી એકવાર એ મુજબ કકડતું પાણી રેડવું અને મુરબ્બો ફુગાઈને બીગડે નહી તેવો પાણીના ભાગ વગરનો ચીકાસદાર પણ છેક શાકર બંધાય નહી તેવો ઘાડા શીરાનો થાયને તપેલાંમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખી ચોથા ભાગ જેટલો માહે રેહવા દઈ ઇંગારે રાખી ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શાકર બંધાય તેટલો ઘટ શીરો થાયને સેજ ઇંગારપર રાખી મુરબ્બાના એકેક કકડાને આંઘરાંની ચમચથી ઉંપકી શીરો નીપારી કાઢીને ખુનચામાં છુટા છુટા મુકી થોડીવારે ઉપાડી ફેરવવા અને તદન સુકાઈને થંડો થાયને ભરવો, પણ શીરાનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ શીરામાંથી કટકા કાઢી તે સુકા થાય પછી પેલા ત્રણ ભાગ જુદો કાઢી રાખેલા શીરામાં નાખી તદન થંડો થાયને શીરા સાથેજ ભરવો. એ મુરબ્બો મજાહનો ચીનાઈ જેવો થાયછે. વધારે સારો મુરબ્બો કરવો હોયતો ખાંડને બદલે ચીનાઈ શાકર લેવી. મેદા આદુ લખ્યુંછે તેને કોઈ લોક સુકી સુંઠ સમજીને તે લેયછે અને પછી માલ બીગડેછે માટે તેવી ભુલ કરવી. આદુ સાખા વગરનું સોજું હોય તેને મેદા આદુ કહેછે.

મુરબ્બો આંમરાનો.

સોજા મોટા એક શેર આંમરાને સોજા ધોઈને સુઈયા અથવા ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને સવા શેર સોજી ખાંડ લઈ મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો ઉનાફનો.

સેાજાં મોટાં ઉનાફ તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧.

ઉનાફમાં રેતી વળગેલી હેાયછે તેથી બરાબર ધેાઇને તે કાઢી નાખી સેાજાં કરી ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચેાબા દેવા. પછી શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇડું નાખીને ખાંડનેા પતળેા શીરેા કરી તેમાં ઉનાફ નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને અડધેા શીરેા બળેને ઈંગારે રાખી મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તદન સુકેા બનાવી ઉનાફ ભાગી જાયછે માટે સંભાળથી કાઢીને વખાતેા મુકી તદન થંડેા થાયને ભરવેા.

મુરબ્બો અંજીરનો.

મોટાં સેાજાં નવાં સુકાં અંજીર એક શેરને સેાજાં ધેાઇ ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચેાબા દેવા અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક શેર સેાજી ખાંડનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં અંજીર નાખી ધીમી આંચે ઉઘાડું રાખી અડધેા શીરેા બળેને ઇંગારે મુકી મુરબ્બેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવેા. તાજાં અંજીરનેા બનાવવેા હેાયતેા ઘણાં મોટાં બરાબર તૈયાર થયલાં પણ તદન કઠણ અંજીરને છેાલી કાંટાથી છુટા છુટા ચેાબા દઇ એ એક શેર અંજીરે એક શેર સેાજી ખાંડ લઇ તેનેા જરા ટાઇટ શીરેા કરી તેમાં અંજીર નાખી ઈંગારે ઉઘાડું રાખી અંજીર ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ફેરવી શીરા સાથનેા મુરબ્બેા બનાવવેા.

મુરબ્બો ઑરેંજનો.

કલકતાથી ધાકાનાં ઑરેંજ મંગાવેતેા અંહી આવી શકેછે. તેની ત્યાંની મોસમ અકટોબરથી શુરૂ થઇ કેાઇ વખત તેા ફેબ્રુઆરીની આખેરી સુધી પણ મળી શકેછે અને ત્યાંનાં ઑરેંજનેા મુરબ્બેા વધારે સારેા થાયછે. પણ તે નહી હેાયતેા પછી પંચગનીનાં યા બીજાં ગામનાં ઑરેંજ પણ અતરે આવેછે તે લેવાં. એ કેાઇપણ મુલકનાં ઑરેંજ હેાય તેની ઉપરની છાલને બુથી છરીથી ઘસીને મજાહનાં સફાઇદાર લીસાં કરવાં અથવા છેાલેલાં માલુમ નહી પડે તેમ ચાલતી છરીએ કાગજ જેવી પતળી

છાલ છોલવી. પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં પોણો તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી ઑરેંજ હોય તે બધાં ડુબે તેટલું એ રીતે નીમકનું પાણી કરી સોજાં માટીનાં યા તદન કલઇભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી એક જોશ આવે અને ઑરેંજની છાલ ઉપરથી ઘણી સેજ નરમ લાગેને ઉતારવું અને માહેથી ઑરેંજને કાઢી તે ડુબે તેટલી અડધી છાસ અને અડધું થંડું પાણી ભેળી તેની સાથે લપેટેલી બરણીમાં ભરવું. પછી બીજે દીને કાઢી ડીચકાં આગલથી બે ઇચના વ્યાસના સરખા ગોળ કકડા પૅન નાઇફથી કાપી કાઢવા અને ઑરેંજની છાલ અંદરથી ચુંથાય નહી તેમજ કાપેલો ગાળો ચીરાય નહી તેમ સંભાળથી આંગળીવડે તેની અંદરનો ગર, રસ તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બધી અમથી છાસમાં બીજો એક દાહડો ભીનવી રાખવાં. જેમ રેહતાં ઑરેંજ નરમ થયલાં નહી હોયતો પછી જ્યાં સુધી કઠણજ રેહ ત્યાં સુધી છાસમાં વધુ વખત રાખવાં, પણ નરમ થવા દેવાં નહી. તે પછી પાણીથી સોજાં ધોઇ ધોતાં નરમ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરી છાલકા મોટા કલઇભરેલા પાટીયા અથવા કલઇભરેલી કથરોટમાં ઇંગારે મુકી ડાજે નહી તેમ સંભાળથી માહેનો પાણીનો ભાગ બાળીને તદન સુકાં કરવાં અથવા ત્રણ-ચાર કલાક તડકે સુકવવાં. જેમ કીધાથી મુરબ્બો બીગડશે નહી. બીજી રીતે કરવા માટે ઉપર મુજબ ઑરેંજને લીસાં કીધા પછી એજ રીતે ડીચકાં આગલથી ગોળ કકડો કાપી કાઢયાબાદ ચુંથાય નહી તેમ આંગળીવડે અંદરથી કોતરીને ગર કાઢી નાખવો, પછી એક શેર પાણીમાં ૦ા તોળાને હીસાબે નીમકનું પાણી કરી તેમાં ઉપર પ્રમાણે બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યાબાદ બીજે દીને એ પાણી કાઢી નાખી એવાં બીજાં નવાં નીમકનાં પાણીમાં નરમ નહી થાય ત્યાં સુધી બીજો એક દીવસ યા વધુ વખત રાખ્યા પછી સંભાળથી સોજાં ધોઇ ઉપર મુજબ ચુલે યા તડકે તદન સુકાં કીધા બાદ બધા ઉપરના કાપેલા ગોળ કટકા તથા કોતરેલાં ઑરેંજને તોળવાં અને તે ચાર શેર થાયતો ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બાર શેરમાં કોટળાં સુધાં એક તાજું ઇડું ભચડીને મેળવીને તેમાં દસ શેર પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવીને ચુલે બળને મુકી ત્રણ ચાર જોશ આપી ઉતારીને ઢાંકવું અને થોડેવારે ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની અમચે કાઢયા પછી ભીનાં કપડાંથી શીરાને ગાળવો અને બધાં ઑરેંજ એકેકની પાશે પાશે ગોઠવીને મુકાય તેટલાંજ મોટાં એક તદન કલઇભરેલાં

છાલકાં તપેલાંમાં ઑરેંજનો કાપેલો ભાગ ઉપર આવે અને તળીયાં હેઠે રેહ તેમ મુકીને ગાળેલો શીરો તેમાં અડધો રેડી એક જોશ આપ્યા પછી ધીમી આંચે ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને પેલા જુદા રાખેલા અડધા શીરાને સેજ ઇંગારે ગરમ રાખી તપેલાંમાંનો શીરો જેમ બળનો જાય તેમ એ શીરામાંથી ઉમેર્યા કરી ઑરેંજને શીરામાં ડુબતાંજ રાખવાં. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે રાખી ઑરેંજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને મુરબ્બામાં પાણીનો ભાગ રેહ નહી અને બરાબર તૈયાર થઇ શીરો ઘાડો થાયને અંદર જે મોટાં ઑરેંજ હોય તે તથા તેની ઉપરના કાપેલા કટકાને જુદા રાખવા અને બાકીનાં ઑરેંજની બધી અડધી ઇંચ પોહોળી લાંબી ચીપ કાપી મોટાં ઑરેંજના ગાળામાં ભરીને પેલા કાપેલા કટકા દરેકની ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે બાંબુની યા નવા બુતારાની સળીના બબે કટકાને ઑરેંજની ઉપર ચોકડીની કાંની ખોસીને પછી થંડા થયલા શીરામાં મુકવાં. ધાકાનાં ઑરેંજનો મુરબ્બો ઘણી તજવીજથી બનાવ્યો હોયતો ત્યાંથી આવેછે તેવા ઘેરા પીળા રંગનો અને સ્વાદ તેમજ દેખાવમાં પણ તેવોજ લાગેછે. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોયતો તૈયાર થવા આવેને માહેથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લેવો અને એક ભાગ જેટલા શીરાને તપેલાંમાં રાખી વારંવાર ફેરવી આરેંજ લાલ નહી થાય તેમ સંભાળથી શીરો સુકવી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી અકેક ઑરેંજને કાઢી છુટાં છુટાં ખુનચામાં યા ફ્લૅત દીશમાં મુકી સુકાયને ઉપર મુજબ કાપીને માહે ચીપ ભરીને આખ્ખાં ઑરેંજ કરવાં. કેક યા પુડીંગમાં નાખવા માટે એ મુરબ્બો બનાવી રાખવો હોયતો ઉપર મુજબ ઑરેંજને બાફીને તૈયાર કીધા પછી તેના આડા બે કકડા કાપી માહેની પતળી ચામડી સાથેજ બધું ઉપલી રીતે કાઢીને કોડીયાં જેવાં કરી ચુલે યા તડકે સુકવીને તદન કોરડાં સુકાં કરી એ મુરબ્બો લાલ બનાવવાનો હોયછે માટે આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બાળેલી ખાંડનો રંગ એનો શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જરા નાખીને શીરો ઘણો ફીકા લાલ રંગનો કરીને પછી માહે ઑરેંજનાં કોડીયાં નાખીને ઉપર મુજબ એનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. પણ એ ઑરેંજનાં કોડીયાં ચાર શેર થાયતો આઠ શેર ખાંડનોજ શીરો કરવો.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ખમણેલો.

સાખ્ખા વગરની પટેલ અથવા રૂસની તાજી રસદાર કાચી કેરી અથવા હાફુસ યા પાયરીની કાચી કેરીને બરાબર છોલી બધી લીસો ભાગ કાઢયા પછી ખમણેલી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૪ાા, તાજું ઇંડું ૧, જાદા છુંદેલા એળચીના દાંણા તોળો ૦ાાા.

મે માસમાં આવતી કેરીમાં ખટાસ વધારે હોયછે પણ જુનમાં વરસાદ પડયા પછી ઉતારેલી કેરી આવે તેમાં ખટાસ ઓછો હોયછે, માટે એ મુજબની ખટાસવાળી કેરી ખમણેલી હોયતો તેને કોડીનાં યા તદન કલઇવાળાં વાસણમાં થંડાં પાણીમાં ભીનવવી અને મુરબ્બો જરા ખટાસપર પસંદ હોયતો છઠી કલાક અને ખટાસ પસંદ નહી હોયતો સાડા ત્રણ કલાક રાખ્ખવી. પણ જુન માસની ઓછા ખટાસવાળી કેરી હોયતો તેને દોઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્ખવી. પછી કલઇભરેલાં પોયાંમાં નાખ્ખી અને તેમાંનુ બધું પાણી ગળી જાય પછી તેની ઉપર બીજું સોજું થંડું પાણી એકજ વખત રેડવું, પણ કેરીને સેજબી વખત દાબવી યા ચોળવી નહી, એમજ ધોવાશે, પછી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યારબાદ હેઠે મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનોછ તેમાં લખ્યા મુજબ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરવો અને ઇડાંને ધોઇ તપેલાંમાં ખાંડ નાખ્ખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવીને માહે બે શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકવું અને કકરા પડી મેલ બધો છુટો પડી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરાવારે આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢયા પછી તદન કલઇભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઝોળીની કાની દોરીથી બાંધીને તેમાં શીરો ગાળી પાછું ચુલે મુકવું અને શીરો ચીકાસવાળો થાયને ઉતારી બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો માહે નાખ્ખીને ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો શીરો કરી માહે ખમણેલી કેરી ભેળીને ધીમે બળતે ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને અડધો શીરો બળેને પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખ્ખી અવાર નવાર માહે ચમચ ફેરવ્યા કરી શીરો બળીને મુરબ્બો જામના જેવો ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર એળચી ભભરાવવી. જો મુરબ્બો વધારે મીઠો પસંદ હોયતો અડધો શેર ખાંડ વધારે નાખ્ખી. શીરો બળવા આવે તોય મુરબ્બો બરાબર લાલ થયો નહી હોયતો બીજો ઘડે નેઢલો

બાળેલી ખાંડનો રંગ માહે મેળીને મજાહનો લાલ રંગનો કરવો. એ મુરબ્બો મજાહનો પોચો થાયછે. પણ જો વવરો બનાવવો હોયતો ઉપર લખેલી કોઇપણ એકજાતની ઘણીજ સૈજ પાકપર ચહેલી કેરીને ખમણી ઉપલાંજ વજને લઇ સેાજાં થંડાં પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી જાદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા બાદ સાડાચાર શેર ખાંડનો એજ રીતે પણ પતળો શીરો કરવો, પણ એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી અને શીરાને પોહોળા પાટીયામાં ગાળી તેમાં નીચવેલી કેરી મેળીને પેહલેથી ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી અડધો શીરો બળેને દેગારે રાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને મુરબ્બો સુકો વવરો થાયને ઉતારવો. એ મુરબ્બો પીળા રંગનો થાયછે. પટેલની યા રૂસની મુરબ્બાની કેરી ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલવાળી અને અંદરનો ગર રસ વગરનો હોય અને ખમણતાં માહેથી પાણી નીકળે નહી તેવી સુકી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી. ઉપલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો છ શેરની સૈજ ઉપર થશે.

મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો.

પટેલની કેરી ઉપરથી સફાઇદાર રેહતી નથી પણ ગાંઠ ગડબા જેવી અને લંબાચી હોયછે અને રૂસની કેરી ગોળ અને સફાઇદાર હોયછે તે બેમાંની એકજાતની પાકટ પણ અંદરથી સફેદ નીકળે તેવી ઘણી મોટી દલદાર ઝીણાં ગોટળાંની પણ સુકા ગરની નહી પણ મજાહની રસદાર હોય તેવી મુરબ્બાની પચીસ કેરીને ડીચકાં આગલથી સુરાથી ઉભી બે ફાડચાંમાં કાપવી અથવા અકેક કેરીની ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપવી અને તેની અંદરની ગોટળી કાઢી નાખવી. પણ કોટળાં વગરની અમથી કેરીના નકી ગરનોજ મુરબ્બો કરવો હોયતો કેરીની બેઉ બોરદુપરથી સરખાં મોટાં બે ફાડચાં કાપી લેવાં. પછી ઉપલી ત્રણમાંની જેબી રીતે કેરી કાપેલી હોય તેની બધી છાલને બરાબર જાદી છોલવી અને તે પછી પણ સૈજ લીલો ભાગ રહેલો હોયતો તેને બરાબર કાઢી નાખીને પછી રૂપાંના યા બીજી સેાજી ધાતુના ખાવાના કાંટાવડે કેરીને બધી બોરદુ ઉપર અને છેક હેઠે કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, પણ કાંટાના દાંતા હોય તેટલાજ છુટા બધા ચોબા સરખા પાશે પાશે દેવા, તદનજ અકેકની અંદર અથવા અથડેલા મારવા નહી, તેથી કેરી ચુંથાઇને ભાગી જશે.

પછી એ કેરીને તોળી વીસ શેર થાયતો પાંન સાથે ખાવાનો સુકો કળી ચુનો એક પાશેર લઇ તેમાં થંડું પાણી એક શેર રેડવું, પણ ચુનો પાણીમાં પડતાં ખીલેછે અને કકડી જાયછે માટે માહે હાથ નાખવો નહી, થંડો થાયને પાણીમાં મેળવી થોડેવારે ચુનો હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં પાણી આવે તેને કાઢી લેવું અને એ કેરી ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં એ ચુનાનું પાણી મેળાને લખોટેલી માટી બરણીમાં રેડવું અને બરણી નહી હોયતો પછી તદનજ કલઇભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં ધોઇને સોજાં કીધેલાં કેળનાં પાદડાં હેઠે તેમજ બોરદુપર કરતાં મુકીને તેમાં એ પાણી રેડીને માહે કેરી નાખવી અને તપેલું હોયતો ઉપર પણ પાદડાં મુકીને ઢાંકવું અને બરણીને એમજ ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી ચોવીસ કલાક થાયને કાઢીને થંડાં પાણીથી કેરીને સોજી ધોઇ ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીવડે કેરીને દાબીને બધું પાણી નીચવી કાઢયા પછી તોળવી અને તે એક શેર કેરીએ દોઢ શેરને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની મોરીશયસ સફેદ ખાંડ લેવી અને કેરીની ચીર અથવા ફાડચાં અકેકની ઉપર પડે નહી પણ બધાં પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં એક તદન કલઇભરેલાં છાલકાં પોહોળાં તપેલાંને મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કરી રાખી તેની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઝોળીની કાંની દોરીથી બાંધવું. ત્યારબાદ બીજાં સોજાં તપેલાંમાં ખાંડ નાખી તાજાં એ ફડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ તેમાં લખ્યા કરતાં ઓછું પાણી રેડી તેમાં બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી શીરો બનાવવા મુકવો અને તેમાંજ લખ્યા મુજબ થાયને ઉતારી જરાવારે ઉપરનો મેલનો પોપડો માહે ભળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી પેલાં મુરબ્બો બનાવવા માટે તૈયાર કીધેલાં તપેલાંમાં ઝોળી બાંધેલાં કપડાંમાંથી ગાળવો. કોઇ લોક મુરબ્બો લાલ કરવા માટે અંદરનો શીરો થોડો બળે પછી તેમાં થોડા તજના મોટા કટકા નાખેછે અને મુરબ્બો લાલ થાય પછી માહેથી તે કાઢી નાખેછે અને કોઇકનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો ગાળીયા પછી આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો લખેલોછે તે બનાવીને તેમાં થોડો થોડો કરી ભેળાને શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો કરીને પછી મુરબ્બો બનાવેછે.

એ રીતે શીરો ગાળીને તૈયાર કીધા પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાંજ લખ્યા મુજબ ભોંય ઉપર કહરેલનો ચુલો માડીને તેપર મુરબ્બો બનાવવાના શીરાનાં તપેલાંને મુકી હેઠ બળતું રાખવું અને અંદર મેલ આવે તેને કાઢયા કરી ચમટીમાં દાબતાં શીરો ચીકાસદાર લાગે તેવો થાયને તેમાં અકેકની ઉપર નહી પણ બધી પાશે પાશે કેરી મુકી તપેલું ઉઘાડું રાખી હેઠે બધે ફરતું એકસરખું ધીમું બળતું રાખવું અને થોડો વખત થાયને કેરીનું પડ ફેરવ્યા વગરજ વચમાંની કેરી બોરદુપર અને બોરદુની વચમાં કરવી, તેથી બધી એકસરખી લાલ થશે. અડધો શીરો બળવા આવેને બળતુ કાઢી નાખી આખાં તપેલાની હેઠે પુરતા ઇંગાર રાખીને કેરીનું પડ ફેરવવુ. તે પછી એજ રીતે બાહેરની કેરી અંદર અને વચમાંની કેરીને અવાર નવાર બાહેર મુકવી, પણ હજી મુરબ્બો મજાહનો લાલ નહી લાગેતો પછી બીજો થોડો રંગ ભેળવો અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ અને પાણીના ભાગ વગરના ઘાડા શીરા સાથનો થાયને ઉતારી ઉપર મેલ આવશે તે માહે ભેળાય નહી તેમ ચમચાથી બધો કાઢી નાખી શીરાને તદન નીતરો કરીને પછી ચાર તોળા એળચીના દાણાને ખોખરા કરી ઉપર ભભરાવીને કપડું બાંધી બીજે દીને બરણીમા ભરી ચપટ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. છ સાત કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને તૈયાર કીધા પછી મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં એજ હીસાબની ખાંડનો શીરો કરી માહે બાળેલી ખાંડનો રંગ એજ રીતે ભેળીને તપેલાંને મોટા ચુલા ઉપર મુકવુ અને સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર કેરીને પાશે પાશે મુકી ઉપર મુજબ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે અને જયારે શીરામાં પીળા ઘેરા રંગનું ફીણ આવીને તે ઉભાવ માડે ત્યારે મુરબ્બો તૈયાર થવા આવેલો સમજવો અને ઉભાતા શીરાને ચમચથી બેસાડી દઇ એ રીતે ત્રણ ચાર વખત થઇ શીરો મજાહનો ઘણો ઘાડો થાયને ઉતારી ઉપર મુજબ મેલ કાઢયા પછી એળચી ભભરાવીને તેમજ થંડો થાયને ભરવો. પણ એમ ચુલે ઉભાતાં મુરબ્બો હેઠે લાગે વા કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. નાના કટકાનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલીને બાજુનાં બેઉ ફાડચાં કાપી તેના આડા બબે કટકા કાપવા અને ગોટળાંની બેઉ બોરદુપરની ચીપને ઘસીને બરાબર કાપી લેવી, પછી ઉપર મુજબ એ બધાંને ચોખા દઇ

તેમજ પણ વીસ કલાક ચુનાનાં પાણીમાં રાખ્યા બાદ ધોઈ નીચવીને એક શેર કેરીએ સવા શેર અને મુરબ્બો રાખવાનો હોયતો સવા શેરને નવટાંકને હીસાબે ઉપર મુજબની ખાંડનો શીરો બનાવી એજ રીતે એનો મુરબ્બો કરવો. ઉપર લખેલી કોઈપણ રીતે બનાવેલો મુરબ્બો તુર્ત ખાધામાં ખાટો લાગેછે પણ થોડા દીવસ રાખ્યા પછી શીરો પીને સેજ ખાટો મીઠો મજાહનો થાયછે. પણ જો કોઈને એમ ખટાસવાળો મુરબ્બો પસંદ નહી હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં ગોટળાં સાથનાં ફાડચાં અથવા ચીર યા નકી ગરનાં ફાંડચાંને અમથાં થંડાં પાણીમાં બાર પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તે પાણી કાઢી નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને પછી મુરબ્બો બનાવ્યાથી ખટાસ વગરનો થશે. મુરબ્બો જલદી બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબ કેરીને છોલી ચોબા દઈને પછી તોળીને સેજ બાફવી અને એ એક શેર કેરીએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે ખાંડ લઈ શીરો કરીને તુર્તજ એ કેરીનો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો ચારથી પાંચ દાહડાજ રેહછે. તદનજ કઠણ પણ અંદરથી તદન સફેદ નહી પણ ઘણીજ સેજ પીળાસપર ચઢેલી કેરીમાં ખટાસ ઓછો હોયછે. તેમજ ચોમાસાંનું પાણી પીધા પછી જુન માસમાં ઝાડપરથી ઉતારેલી કેરીમાં પણ ખટાસ ઓછોજ હોયછે. માટે તેવી કેરીને તો ફક્ત ચોવીસ કલાકજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી, વધુ વખત પાણીમાં રાખવી નહી. ગોલાબનો ટેસ્ટ પસંદ હોયતો મુરબ્બો તૈયાર થવા આવી માહે ફીણ આવવા માડેને છ સાત કેરીનો હોયતો તેમાં ઘણુંાજ સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા છાંટીને પછી મુરબ્બો બરાબર થાયને ઉતારવો. પટેલની યા રસની કેરી ઝાડપરથી ઘણા દાહડાની ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનો ગર રસ વગરનો સુકો થયલો હોય તેવી કેરીનો મુરબ્બો સારો થતો નથી.

મુરબ્બો કાચા કેરીનો સળીનો.

સાખ્યા વગરની રસની અથવા પટેલની મોટી દલદાર અને સુકી નહી પણ રસવાળી મુરબ્બાની કાચી કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને પછી તેની અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી અને એટલીજ જાદી અને ત્રણેક ઇંચ જેટલી લાંબી કાપેલી સળી શેર ૪, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર પા।, કળી ચુનો તોળા ૬, તાજું ઇંડું ૧, ખુંદલી એળચી તોળો ૧.

ચુનાને બે શેર થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું અને બધો ચુનો હેઠે ઠરી જાય પછી ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઇ તેમાં કેરીની સળી નાખીને પછી સળી બરાબર ડુબે તેટલું બીજું થંડું પાણી રેડી બે કલાક અને બધી સળી બરાબર કઠણ થઇ નહી હોયતો બીજો અડધો કલાક વધારે રાખવું. જે અરસામાં સળીને બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવી. ઉપર મુજબ સળી ભીનવ્યાને દોઢેક કલાક થાયને કલઇ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ખાંડ નાખી ઈંડાંને ધોઇને તેમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી માહે દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ઉપરનો મેલ આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી બીજા તપેલાં ઉપર ભીનવેલું કપડું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી પેલા પાટીયાને સોજો ધોઇને તેમાં શીરો રેડી પાછો ચુલે મુકવો અને બરાબર બાસવાળો એટલે ચમટીમાં દાબતાં જરા ટાઇટ જેવો શીરો લાગેને મુરબ્બો મજાહનો ઘેરા પીળા રંગનો કરવો હોયતો તેમાં તજના મોટા કકડા એક તોળો નાખવા, પણ મુરબ્બો મજાહનો લાલ રંગનો પસંદ હોયતો શીરો બનાવવાની આગમચ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડને બાળીને તેનો રંગ કરી તપેલાંમાંનો શીરો ઘણો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો તેમાં એ બાળેલી ખાંડનો રંગ ખપતો ખપતો ભેળવો અને સળી ભીનવ્યાને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત થાયને ચુનાંનાં પાણીમાંથી કાઢીને સોજી ધોવી અને શીરાને પાછો એક કકરો પાડી તેમાં નાખી સાધારણ બળતે ઉઘાડું રાખી સળી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને અડધો શીરો બળેને કોલસાને ઇંગારે રાખવું. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય મજાહનો લાલ થયો નહી હોયતો બીજો જરા ખાંડનો રંગ ભેળી લાલ કરવો અને શીરો ઘાડો થઇ માહે બરાબર ફીણ આવેને ઉતારવું. ફીણ આવી શીરો ઘાડો થાય પછી વધુ વખત રાખવું નહી, તેથી શીરો ચીવટ થઇ જશે, માટે બરાબર વખતસર ઉતારી થંડો થાયને એળચી ભેળીને ભરવો. મોટી ચાર કેરીની ઉપર લખેલાં વજનની સળી થશે અને એટલા સામાનનો તૈયાર મુરબ્બો સાડા છ શેરને આસરે થશે. ચુલા ઉપર શીરામાં સળી નાખ્યા પછી આસરે એકથી સવા કલાકે મુરબ્બો તૈયાર થાયછે. ચાર શેર કરતાં વધારે સળીનો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં પણ સેજ વધુ ચાસવાળો શીરો

કરવેા. કારણ વધુ શીરાને બળતાં વખત લાગેછે અને તેથી વધુ વખત ચુલે રેહતાં સળી નરમ થઇ જાયછે. કેરીને મુરબ્બેા સેજ ખટાસવાળેા ટેસ્ટનેા સારેા લાગેછે પણ વળી કેાઇને તેવેા પસંદ પડતેા નથી માટે ખટાસ વગરનેા કરવેા હેાયતેા સળીને ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવા આગમચ પેહલે અમથાં થંડાં પાણીમાં દેાઢથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાંથી કાઢીને ઉપર લખ્યા મુજબનાં ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવવી. સળીનેા મુરબ્બેા આઠ દસ મહીના સુધી મજાહનેા રેહછે, બીગડતેા નથી. ઘણા દાહડાની ઝાડપરથી ઉતારેલી ચીમડાયલી છાલની અને અંદરનેા ગર સુકાયલી રસ વગરની કેરીનેા મુરબ્બેા સારેા થતેા નથી.

મુરબ્બેા કેસર્યેા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બેા કેાહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા અને મુરબ્બેા દાધીનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા છાપેલેાછે તેમાનેા કેાઇ પણ મુરબ્બેા કેસર નાખીને બનાવવેા હેાયતેા આએ ચેાપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે અડધેા તેાળેા સેાજી ખરી કેસરને સેકી બારીક વાટીને નાના બે ચમચા ભરી સેાજા ગેાલાબ અથવા પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખ્વી અને એના શીરામાં બાળેલી ખાંડનેા રંગ નાખ્વેા નહી પણ એ મુરબ્બામાં લખેલી રીતે છાલ છેાલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલાં દસ શેર કેાહેાળાં અથવા દાધીનેા કટકાનેા અથવા ખમણેલેા મુરબ્બેા બનાવવા મુકયેા હેાયતેા તે તૈયાર થવા આવે અને જરા ઘાડા શીરા સાથનેા થાય ત્યારે તે કટકાનેા હેાયતેા બધા કટકાને ચમચવડે તપેલીમાં બેારદુપર મુકીને પછી શીરેા ઘેરા પીળા રંગનેા થાય અને કેસરનેા પુરતેા સ્વાદ લાગે તેટલી પેલી તૈયાર કીધેલી કેસરમાંથી ખપતી ખપતી શીરામાં મેળવીને પછી તેમાં કટકાને પાછા ભેળીને શીરા સાથનેા અથવા સુકેા જેવેા મુરબ્બેા કરવેા હેાય તેમ તૈયાર કરવેા. ખમણેલેા મુરબ્બેા હેાયતેા તે પણ તૈયાર થવા આવે ત્યારે તેમાં પણ ટેસ્ટ મુજબ એ કેસરને પુરતી ભેળીને બનાવવેા.

મુરબ્બેા કેાહેાળાંનેા કટકાનેા તથા ખમણેલેા.

ભુરાં કેાહેાળાંનેા મુરબ્બેા બનાવવેા હેાયતેા તેની ત્રણ ઇંચ પેાહેાળી બધી ચીર કાપી છાલ છેાલી ગર તથા બીયાં કાઢીને તેના ચાર ચાર ઇંચ અને ગમેતેા તેથી પણ વધારે લાંબા કટકા કાપવા. પછી તેને ભાગે નહી

તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે પાશે પાશે બધી બોરદુપર ચોબા દઇને તોળવું અને પાકટ કોહોળાંને એક વરશ દાહડો સીકાં ઉપર ટાંગી રાખ્યા પછી સુકાયછે તેવુ સુકું કોહોળું હોયનો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક સોજી ખાંડ લેવી અને એવુંજ પાકટ પણ તાજુ નવું કોહોળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી, પણ કોહોળું કુમળું હોયતો તેના એક શેર કટકાએ અડધો શેર ખાંડ લેવી અને ચોબા દીધેલા કટકાને ધોઇને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી નીચવીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પાકટ કોહોળાં માટે તદન પતળો શીરો કરી તેમાં લખેલી રીતે કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને કોહોળાંના કટકા બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાઇને નીતરો જેવો થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી તેમાંજ લખેલી રીતે શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો ઘણો વખત રાખ્વો હોયતો થોડી ખાંડ વધારે લઇ ડુબતા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કરીને તેમાં ખાટાં ત્રણ લીંબુનો ગાળેલો રસ નાખવો. એ મુરબ્બો સુકો કરવો હોયતો શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને વધારે ટાઇટ કરી ચુલેજ ધીમે ઇંગારે રેહવા દઇને આંધરાંની ચમચથી માહેના કટકાને કાઢી તેમાંનો બધો શીરો નીતારીને પછી ફલૅત દીશમાં અથવા કલઇ ભરેલા ખુનચામાં છુટા છુટા વખાતા મુકવા અને ઉપરનું પડ સુકાયને છરીવડે ઉપાડી પડ ફેરવી નાખી સુકો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો થંડીમાં સુકો રેહશે પણ બીજી રૂતુમાં પસરી જશે. નવાં આવેલાં પાકટ કોહોળાંના શીરા સાથના મુરબ્બા માટે સેજ ચીકાસવાળો શીરો કરીને તેનો ઉપલીજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. કુમળુ કોહોળું હોયતો તેમાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તેને માટે જરા ચાસવાળો શીરો કરીને શીરા સાથના મુરબ્બો બનાવવો. એનો સુકો મુરબ્બો થશે નહી. ઉપલો કોઇપણ મુરબ્બો તૈયાર થયા પછી ગમેતો ઉપર થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા ભભરાવવા.

ઉપર લખેલા કટકાનો કોઈપણ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા લખેલુંછે તેનો રંગ એ મુરબ્બા માટે શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાંજ લખેલી રીતે ભેળીને પછી તેમાં કટકા નાખીને બનાવ્યાથી મુરબ્બો મજાહનો બધો એકસરખો લાલ થશે. ગોલાબનુ એસેન્સ

નાખ્યાથી મુરબ્બો વધારે સારા ટેસ્ટનો થાયછે માટે તે નાખવું હોયતો એક મોટાં કોહોળાંના કટકાનો મુરબ્બો ટાઇટ શીરા સાથનો થાય ત્યારે એક નાનો ચમચો થંડાં પાણીમાં પચીસથી ત્રીસ ટીપાં સાધારણ મેકરનું હલકું નહી પણ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું સોજું ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ મેળવીને પછી તપેલાંમાંના મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંની બોરડુપર મુકીને પછી શીરામાં ભેળીયા બાદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કટકાને પાછા શીરામાં મેળવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. કોહોળાંના કટકાને બાફીને પછી તેનો મુરબ્બો બનાવેલો સફેદ થાયછે માટે તેવો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યુંછે તેવાં નવાં આવેલાં તાજાં પાકટ એક કોહોળાંના કટકાને ચોખા ધોધા પછી તોળીને તેનું વજન કરીને ખાંડનો હીસાબ કાઢયા બાદ કટકાને થંડાં પાણી સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવા અને તેનો કાચો રંગ બદલાય ત્યારે ઉતારીને નવી ટોપલીમાં ઓસાવી કાઢી કટકા તદન કોરડા થાય પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાબી નીચવીને ઉપર લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગર અમથોજ સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો શીરો તૈયાર કરી તેમાં કટકા નાખી તપેલું ઉઘાડુંજ રાખીને મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણીલો મુરબ્બો બનાવવા માટે વરશ દાહડો રાખેલું પાકટ કોહોળું ચાલશે નહી માટે નવાં આવેલાં પાકટ અથવા કુમળાં મોટાં એક કોહોળાંની બધી પોહોળી ઉભી ચીર કાપી તેમાંથી બીયાં તથા ગરને કાપીને કાઢી નાખવું. તે પછી એ આખી ચીરની બધી છાલ છોલી કાઢવી નહી પણ બેઉ છેડા તરફની છાલ છોલવી અને વચમાંના ભાગની ત્રણેક ઇંચ જેટલી છાલ છોલ્યા વગરજ રાખીને પછી ખમણીની ઉપર ચીર મુકી છાલ તરફથી પકડીને બધો સફેદ ભાગ ખમણી લઇ છાલનો ટુકડો વધે તે કાઢી નાખવો. પછી એ ખમણીલાં કોહોળાંને સોજું ધોઇ કલઇવાળી ચાળણી યા મોયાંમાં નાખી તેને હથેલીવડે જરા દાબીને પાણી કાઢયા પછી તોળીને ખમણીલાં પાકટ એક શેર કોહોળાં માટે અડધો શેરને નવટાંક અને કુમળાં માટે એના કરતાં જરા ઓછીને હીસાબે ખાંડ લેવી અને પાકટ સારૂં સેજ ચાસવાળો અને કુમળાં માટે વધારે ચાસનો શીરો કરી ચાળણીમાંથી કાઢેલાં કોહોળાંને તેમાં નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું અને શીરામાં પડી કોહોળું બફાયાથી તેનો કાચો રંગ બદલાયને ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને મુરબ્બો સેજ ઢીલો જેવો થાયને

ઉતારવો. કારણ શીરો તદન સુખ્વ્યાથી પછી ખાંડ બંધાઇને મુરબ્બો વવરો થઇ જાયછે. એ મુરબ્બો બનાવતી વેળા અંદર વારંવાર ચમચ ફેરવવી નહી તેથી કોહોળું અટવાઇ જશે. પણ મુરબ્બો તૈયાર થવાની અગાઉ કોઇ વખત અંદરનો શીરો સુકાઇ જવા આવેતો માંહે ગરમ પાણી જરા રેડવું, તેમજ પેહલે કોઇ કોહોળું કુમળું જેવું લાગેછે પણ ચરવામાં પાકટ નીકળેછે ત્યારે ઉપર મુજબ લીધેલી ખાંડ તેમાં ઓછી પડી જાયછે, માટે તેમ લાગેતો પછી મુરબ્બાને ચમચવડે તપેલાંમાં બોરદુપર કરવો અને વચમાં શીરો એકઠો થાય તેમાં શુમારથી થોડી ખાંડ ભેળી તે પીગળેને તેમાં પાછો મુરબ્બો મેળવીને પછી તૈયાર કરવો. એ મુરબ્બો પણ લાલ કરવો હોયતો ઉપર કટકાના મુરબ્બાના શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળવા લખ્યુંછે તેમજ પણ તેના કરતાં એમાં રંગ ઓછો ભેળી શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો, તેમજ એમાં પણ ઉપર લખ્યા કરતાં જરા ઓછું ગોળાબનું ઍસૅન્સ નાખવું. એક મોટાં પાકટ નવાં કોહોળાંનો ખમણેલો મુરબ્બો બનાવતી વેળા એક મોટા પાકા સંત્રાની છાલના ઝીણા કટકા અથવા રેસાને ખમણેલું કોહોળું શીરામાં નાખતી વેળા સાથે નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થાયછે. એ ખમણેલો મુરબ્બો ઉતાર્યા પછી તેમાં છોલેલી બદામની થોડી સ્લાઇંસ તથા થોડા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા નાખી ઍસૅન્સને બદલે ઘણો સોજો ગોલાબ થોડો ઉપર છાંટવો. વધારે સોજો ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા મુજબનાં એક નવાં પાકટ કોહોળાંને ખમણી ધોઇ સોજું કરીને સાફ કલઇવાળાં તપેલાંમાં થંડાં પાણી સાથે ભેળી ઢાંકીને ચુલે બાફવા મુકવું અને કોહોળાંનો કાચો રંગ બદલાયને ઉપર મુજબ બોયાંમાં નાખી પાણી કાઢયા પછી તોળીને ઉપલેજ હીસાબે પણ પેહલાં નંબરની સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તેનો ઉપર મુજબ શીરો બનાવીને ઉપલીજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને તે થવા આવે તેટલાં ક્રીસ્ટેલાઇઝ્ડ ફ્રુટના ચણા જેટલા કટકા કાપીને તે પોણો રતલ તૈયાર રાખી મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારતી વખત એ અંદર ભેળીને ઉતાર્યો પછી બદામ તથા પસ્તાંને છોલી તેની સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કોરડી કરીને તે તથા ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા ભભરાવીને ઉપરથી ઘણોજ સોજો ગોલાબ છાંટવો અથવા ઉપર લખ્યા મુજબ ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું. ગમેતો એમાં પણ બનાવતી વેળા સંત્રાની

છાલ નાખવી, પણ એ મુરબ્બો સફેદજ શોભેછે માટે એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ મુદલ નાખવો નહી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ નહી હોયતો પછી શીરા સાથનો ચીનાઇ ચવચવનો મુરબ્બો આવેછે તેમાં લાલ રંગની ગોળ કાતરીઓ જે ખાવામાં કકરી લાગેછે તે તથા અંદર લીલા રંગનાં ફળ આવેછે તેને શીરામાંથી કાઢીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચણા જેટલા કટકા કાપી ઉપલાંજ વજને લઇને તેજ મુજબ એ મુરબ્બામાં મેળવો.

મુરબ્બો ગાજરનો ખમણેલો.

સોજાં મોટાં પાકટ ગાજરની છાલને છરીવડે ઓખવીને બધી બરાબર કાઢી હેઠેની બેઠક કાપીને કાઢી નાખી ગાજર બે ફાડચાંમાં ઉભાં કાપી વચમાંનો લીલો અથવા પીળો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણીને પછી તોળવું અને તે શેર એકમાં સવાશેરને હીસાબે સોજી ખાંડ લઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં દુધ મેળવીને પતળો શીરો કરી ગાળી ગાજર ધોઇને માહે તે નાખી ચુલે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને મુરબ્બો તૈયાર થઇ સેજ પોચો જેવો રેહને ઉતારવો, ઘણો ટાઇટ કરવો નહી. પછી છુંદેલી એળચી જાયફળ પોણો તોળો મેળવું. તાજાં ગાજરને પાંચ છ દાહડા રાખ્યાં હોયતો તે સુકાઇને વજનમાં ઘટેછે માટે તાજાં અને અંદરથી ઘેરા રંગના નીકળેછે તેવાંજ લેવાં, પીળા રંગનાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો ચીભડાંનો કટકાનો.

મોટાં પાકાં દલદાર પણ તદન કઠણ ચીભડાંની છાલ છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો છાપેલોછે તેમાં કુમળાં કોહોળાંના કટકાનો બનાવવા લખેલુંછે તેમ એ ચીભડાંના કટકા કાપી ચોબા દઇ તેમજ શીરો કરીને તેજ રીતે શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો કરવો. એ મુરબ્બો સારો લાગેછે પણ એક બે દીવસજ રેહશે.

મુરબ્બો તરબુચની છાલનો કટકાનો.

અંદરથી ફીકા લાલ રંગનાં કુમળાં તરબુચ નીકળેછે તેની છાલ કઠણ હોયછે અને બરાબર પાકેલાં અને અંદરથી મજાહનાં રવાદાર ઘેરા લાલ રંગના પાકટ તરબુચની છાલ નરમ હોયછે, માટે એ બેમાંથી જે

એક જાતનું તરબુચ હોય તેનો લાલ ગર કાડીને કાઢી નાખવો અને છાલ સાથે વળગેલો સફેદ ગર રેહવા દઇ એ છાલના સમચોરસ ચાર ઇંચના કટકા કાપીને ઉપરની લીલી છાલ છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બધે ચોબા દેવા અને કુમળાં તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ એક શેર અને પાકેલાં પાકટ તરબુચની છાલના એક શેર કટકાએ અડધો શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડીમાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાછે તેમાં એક વરશ દાહડો રાખેલાં પાકટ કોહોળાંનો મુરબ્બો કરવા લખેલુંછે તેજ રીતે પણ એ તરબુચની તાજી છાલનો શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો બનાવવો. ગમેતો એ મુરબ્બો તેયાર થવા આવેને મુરબ્બાના કટકાને ચમચથી તપેલાંમાં બોરદુપર મુકીને પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડું રાજબરી સીરપ અથવા થોડાં ટીપાં ક્રાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ગેલાબનું ઍસૅન્સ શીરામાં ભેળીને પછી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પાછા શીરામાં મેળવીને પછી મુરબ્બો તૈ.ાર કરવો.

મુરબ્બો દીલ્હીનો બનાવવાની રીત.

તદનજ પાકટ ભુરાં કોહોળાંની ત્રણેક ઇંચ જેટલી ચીર કાપી છોલીને વચમાંનો બીયાં સાથનો ગર તેની ઉપર સેજબી વળગેલો રેહ નહી તેમ બધો બરાબર કાપીને કાઢી નાખી બાકીની ચીર રેહ તેને ધોતાં સફેદ કપડાંને પાણીથી ભીનવીને સોજાં પાટીયાં ઉપર પાંથરી તેની ઉપર મુકી ખાવાના સોજી ધાતુના યા રૂપાંના કાંટાવડે ઘણા ઉંડા અને અકેકની અયોઅથ બધી તરફથી ચોબા દઇ તેના દોઢ ઇંચ પોહોળા કકડા કાપી તે ડુબે તેટલાં પાણીમાં ઢાંકીને બળતે મુકી બે ત્રણ જોશ આપી કકડા સેજ પોચા થાયને ઉતારવું, નરમ કરવુ નહી. પછી પાણીમાંથી કાઢી બેઉ હાથની હથેલીથી દાબીને બધું પાણી બરાબર નીચવીને પછી તોળવું અને તે ચાર શેર થાયતો ઘણી સોજી પાંચ શેર શાકરીયા ખાંડમા ત્રણ શેર ઠંડુ પાણી રેડી તેમાં અડધો પાશેર સોનું દુધ નાખી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યા સુધી માહે કલઇભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તે પછી બે જોશ આવેને અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી ભેળીને તે રેડવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરી શીરો નીતરો થાયને એક તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું

ધોતું કપડું ઝોળીની કાની દોરીથી બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને પછી એ શીરો તથા કોહોળાંના કકડાથી પોણું ભરાય તેટલાં એક તદન કલઇ ભરેલાં તપેલાંમાં શીરો રેડી બળતે મુકી સેજ ચાસવાળો શીરો થાયને તેમાં બાફીને નીચવેલા કોહોળાંના કટકા નાખી બળતે રાખી ભાગે નહી તેમ અવાર નવાર ચમચે તળે ઉપર કરવું અને માહે ફીણ આવવા માડે અને શીરાને ચમટીમાં દાબીને ઉંચાડીયા પછી શીરો સફેદ થાયને ઉતારી તદન કલઇ ભરેલા ખુનચા યા કોડીનાં મોટાં ફ્લૅટ દીશમાં કાંટાવડે અકેક કકડાને ઉંચકીને શીરા વગર છુટો છુટો મુકી તપેલાંમાંનો શીરો કાઢી નાખવો. બીજે દીને બીજી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપલીજ રીતે શીરો કરવા મુકવો અને શીરાને ચમચપર જરા લઇને પાછો રેડતાં માહેથી તાર નીકળે કે તેમાં મુરબ્બાના કકડા નાખી બળતેજ રાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કોઇવાર ફેરવવું અને પોચી ગોળી થાય તેટલો ઘાડો શીરો થાયને લીંબુનું ઍસૅન્સ બે ચમચી અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ગોલાબનું હોયતો અડધી ચમચી રેડી ચમચથી મેળવીને પછી મુરબ્બાના કકડા ભાગે નહી તેમ ચમચે મેળવ્યા કરીને પાછું સેજ ઇંગારે તપેલીને મુકી ફ્લૅત દીશમાં અથવા મોટા ખુનચામાં ધોતું સફેદ કપડું પાંથરી તપેલાંમાંથી કાંટાવડે મુરબ્બાનો અકેક કકડો ઉંચકી માહેથી શીરો ટપકે તે બધો નીકળી જાયને કપડાં ઉપર છુટા છુટા કકડા મુકવા. પણ તપેલાંમાંનો શીરો જલદી બંધાઇ જાયછે માટે બે ત્રણ માણસે એ રીતે જલદી જલદી કકડાને કાઢી લેવા. ખુનચામાં ત્રણ ચાર કલાક ઉઘાડું રાખ્યા પછી કકડા બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાંપરથી ઉપાડીને પડ ફેરવવું અને બીજે દીને બરાબર સુકાયને મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો તદન સફેદ અને સુકો થાયછે અને મજાહનો લાગેછે. ઉપલા સામાનનો ચાર રતલ મુરબ્બો થાયછે. એ મુરબ્બો પોચો શીરાનો કરવો હોયતો કોહોળાંના કકડા ચાર ઇંચ ચોરસ કાપી ઉપલીજ રીતે ચોબા દઇને તેને બાફવા. પછી પાંચ શેર ખાંડનો ઉપર લખ્યા કરતાં સેજ પતળો શીરો કરી પેહલે દીને તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવીને શીરા સાથેજ કોડીનાં વાસણમાં ભરી મુકવો અને બીજે દીને હઠી શેર ખાંડનો એમજ શીરો બનાવી તેમાં ગઇ કાલના મુરબ્બાનો શીરો તથા અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી મેળાને એ બધું શીરામાં રેડી પેહલે દીને કીધો હતો તેટલાજ ચાસનો

શીરો કરી કોઠીનાં વાસણમાં રેડીને તુર્ત તેમાં મુરબ્બાના કકડા નાખીને રેહવા દેવું. વળી ત્રીજે દીને પાછો છઠી શેર ખાંડનો એજ રીતે શીરો બનાવી તેમાં મુરબ્બામાંનો શીરો રેડી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી મેળીને તે રેડી ચુલે રાખી મેલ આવે તે કાઢયા કરીને પછી મુરબ્બાના કકડા નાખી બળતે રાખવુ અને મુરબ્બો બરાબર તૈયાર થાયને શીરાને ચમચપર લઈને ટીપું રેડવુ અને તે ટીપું ઘટ થઈને પડે તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાય પછી ઉતારીને થંડો થાયને શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરવો. એ મુરબ્બો સફેદ થાયછે. એજ મુરબ્બાના કકડા કઠણ કરવા હોયતો અડધા શેર સુકા કળી ચુનામાં ત્રણ શેરને હીસાબે પાણી રેડવું અને ચુનો ગરમ થાયછે તે થંડો પડે પછી ઠરવા દઈ ઉપરનું નીતરૂં પાણી નીપારી લેવું અને ચોખા ટીપેલા કોહોળાંના કકડાને બારી નીચવીને એ ચુનાનાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી ધોઈને પછી શીરાનો પોચો મુરબ્બો ઉપર લખ્યોછે તેજ રીતે એનો બનાવવો. તદન પાકટ મોટાં દલદાર દોધીનો સુકો મુરબ્બો પણ ઉપર કોહોળાંનો લખ્યોછે તેજ રીતે બનાવવો, પણ એ તેના જેટલો સફેદ થતો નથી. દોધીનો શીરાનો પોચો તેમજ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને કઠણ મુરબ્બો પણ કોહોળાંનીજ માફક કરવો.

દીલ્હીથી સેગડીનો મુરબ્બો આવેછે અને તેને તેઓ ગજાકા મુરબ્બા કેહછે તેનાજ જેવો દેખાવ, ટેસ્ટ તેમજ રંગમાં અને ખાધામાં પણ તેનાજ જેવો મજાહનો કકરો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઘણાં જાદાં અને મોટાં ડીચકાંવાળાં તદનજ પાકટ દોધીની બરાબર જાદી છાલ છોલવી, સેજખી છાલનો ભાગ રાખવો નહી, પછી તેનું ડીચકું જુદું કાઢવું અને બાકીનાં દોધીના મોટા કકડા કાપી અંદરનો બધો ગર તથા બીયાં કાઢયા પછી સવા ઈંચના વ્યાસના અને ત્રણેક ઇંચ લાંબા પત્રાંના ગોળ સીધા નળાવડે દોધીનો સેજ પણ ગર આવે નહી તેમ દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા ગંદેરીના જેવા કકડા કાપવા અને ઉપર ચુનાનાં પાણીમાં નાખીને શીરાનો કઠણ મુરબ્બો બનાવવા લખેલુંછે તેમ એ કકડાનો મુરબ્બો બનાવવો. નકશીના તરેહવાર આકારના પત્રાંના નાના મોટા નળાવડે દોધીમાંથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદા કકડા કાપી તેનો પણ એજ રીતે શીરાનો કઠણ મુરબ્બો બનાવ્યો હોયતો તે જોવામાં ઘણો મજાહનો લાગેછે. એ દોધીનો કઠણ મુરબ્બો ઘણાજ ફીકા પીળા રંગનો થાયછે માટે એ

નકશીના કટકાનો મુરબ્બો બળતું ધીમું રાખીને બનાવ્યો હોયતો તે ચીનાઈ ચવચવના શીરાના મુરબ્બામાં નીતરા લાલ રંગના નકશીના કટકા આવેછે તેવોજ જોવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં લાગશે.

મુરબ્બો દોધીનો કટકાનો તથા ખમણેલો.

મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલો આજ ચોપડીમાંછે તેજ પ્રમાણે પણ તદન પાકટ દોધી લઈ તેજ રીતે કટકા કાપીને પછી તે એક શેર કટકાએ સવાશેરને હીસાબે ખાંડ લેવી અને કુમળું દોધી હોયતો તેના એક શેર કટકાએ એક શેરને નવટાંક ખાંડ લેવી. કારણ કોહોળું ગમે તેટલું પાકટ હોય તોય તેમાં દોધીના કરતાં પાણીનો ભાગ વધારે હોયછે, તેટલામાટે દોધીના મુરબ્બામાં ઉપર લખ્યા મુજબજ ખાંડ લઈને કોહોળાંના કટકાના મુરબ્બાની કાંની એ કટકાનો મુરબ્બો કરવો. દોધીનો ખમણેલો મુરબ્બો પણ કોહોળાંની માફક કરવો અને એ બેઉ મુરબ્બો લાલ કરવો હોયતો તેમાં લખ્યા મુજબ શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી બનાવવો.

મુરબ્બો નાસપતીનો.

જેલી નાસપતીની આજ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકાં અને પાકટ પણ ઘણાં મોટાં નાસપતી લેવાં અને તેની ઉપરની બધી છાલ ઘણી પતળી છોલીને ડીચકાં રેહવા દેવાં અને ખાવાના કાંટાવડે છેક અંદરના ગાંઠ સુધી લાગે પણ ભાગીને ચુંથાય નહી તેમ બધા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દેવા. પછી તેને તોળીને એક શેર નાસપતીએ બે શેરને હીસાબે મોટા દાંણાની ઘણી સોજી લાલ શાકરીઆ ખાંડ લેવી. ત્યારબાદ આજ ચોપડીમાં સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ કળી ચુનાનું નાસપતી ડુબે તેટલું પુરતું પાણી કરી કોડીનાં યા તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં રેડી તેમાં નાસપતીને સાડાત્રણથી ચાર કલાક સુધી ભીનવી રાખવાં. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઇંડું નાખીને ખાંડનો ચાસ વગરનો પતળો શીરો કરી કલઈ ભરેલા પોહળા પાટીવામાં ગાળી આજ ચોપડામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ લખેલાછે તે થોડો બનાવી માહે ખપતા ખપનો ભેળીને શીરો પેરા લાલ રંગનો કરવો. તેટલાં નાસપતી ભીનવ્યાને બરાબર વખત થાયને ચુનાનાં

પાણીમાંથી કાઢી થંડાં પાણીથી સોજાં ધોઇ અંદર પાણી હોય તેને નાસપતી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલીથી દાબીને કાઢી નાખવું અને શીરાની તપેલીને ચુલે મેની કકરો પાડીને બળતું ઘણું ધીમું રાખી તેમાં નાસપતી નાખીને તપેલું ઉઘાડું રાખવું અને અવારનવાર આંબરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને ચમચે કાઢીયા કરી શીરો ઘણો ઘાડો થઇને અંદર પીળા રંગનું ફીણ આવે અને મુરબ્બો મજાહનો લાલ થયો હોયતો ઉતારવું. પણ જો લાલ થયો નહી હોય તોજ પછી અંદરથી નાસપતીને કાઢી લઇ શીરો ચાસવાળો થાય તેટલું માટે ઘણું કકરાપડતું પાણી થોડું ભેળીને અંદર પાછાં નાસપતી મુકી ઉપર મુજબ તૈયાર થઇને પાછું ફીણ આવીને ઉભાવા માટે પછી ઉતારીને ઉપર ધોતું ઝીણું સફેદ કપડું બાંધવું અને તદન થંડું થાયને સપરચનના મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબ બરણીમાં ભરવો. પણ એ ફળમાં પાણીનો ભાગ હોવાથી પાંચ છ દીવસમાં અંદર પાણી છુટીને શીરો પતળો થાયતો પછી એમજ રાખી મુકતાં અંદર ફુગ આવીને મુરબ્બો બીગડી જાયછે, તેટલામાટે પાંચ છ દાહડા થાયને મુરબ્બાની ઉપર શાકર બંધાવાને બદલે એ મુજબ થાયતો પછી ઉપર મુજબનાં સોજાં તપેલાંમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો નાખીને પાછું પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી અવારનવાર નાસપતીને ફેરવ્યા કરવાં અને અંદર મેલ આવે તે કાઢયા કરી ઉપર મુજબ ફીણ આવીને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી થંડો પડને કોડીનાં કે તદનજ આખાં એનેમલનાં મોટાં છાલકાં પોહળાં વાસણમાં શીરા સાથેજ મુરબ્બો ભરીને ઢાંકી રાખવો. થોડા દાહડામાં અંદર શીરો બંધાઇને મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાંડના જેવું પડ બંધાશે, પછી શીરા સાથે વળગી ગયલાં હોવાથી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં નાસપતીને અળગાં કરીને કાઢી લઇ કલઇભરેલી મોટી ચાળણીમાં બધાં પાશે પાશે ઉભાં મુકવાં અને અંદર શીરો હોય તે બધો ટપકીને નીકળી જાય પછી ઉંચકીને તેનાં તળીયાંમાં શીરો વળગેલો હોય તેને સફેદ ધોતાં નરમ કપડાંથી લુછી નાખી સુકાં કરીને પછી શીરા વગર એમજ સોજી બરણીમાં ભરવાં. ખાંડની બનાવતમાં કાંઇ ફેરફાર હોયછે તો પછી કોઇજ વખત મુરબ્બાની ઉપર બારીક શાકરીયા ખાડ બંધાવાને બદલે ઉપર ઘણા ઝીણા ઝીણા શાકરના કટકા બંધાઇ જાયછે અને તે મુરબ્બો જોવામાં ઘણો સરસ ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફુટના જેવો લાગેછે. કટકાનો મુરબ્બો

કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે નાસપતીને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપીને તેને ઉપર મુજબ ચોખા દઈ ચુનાનાં પાણીમાં ભીનવીને એજ રીતે એ કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો. નાસપતીનો શીરાનો મુરબ્બો ઝાઝા દાહડા રેહતો નથી, ખાટો થઈ જાયછે. મુંબઈમાં ઑગસ્ટ તથા સપ્ટેમ્બર માસમાં નાસપતી મળેછે, પણ મોસમની શુરૂઆતમાં લીલી છાલનાં કુમળાં આવેછે અને આખેરીએ તદન પાકટ અને ઘેરા પીળા રંગની છાલનાં આવેછે.

મુરબ્બો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા પટેટા તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજું ઇંડું ૧.

પટેટાને છોલી જરા જાદાં વેફર કાપીને પછી તેની સળી કાપીને થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલઈવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને ધોઈને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડીને બરાબર મેળવી દોઢ પાશેર પાણી રેડી બળતે મુકવું અને ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી થોડીવાર ઢાંકી રાખી ઉપર મેલનો પોપડો થાય તે પાછો માહે દોહવાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળી શીરો નીતરો કરવો અને તપેલીને સાફ કરી તેમાં રેડીને માહે સળી નાખી તપેલીને ઇંગારે ઉઘાડી મુકી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા શીરા સાથનો મુરબ્બો થાયને ઉતારવો, સુકો કરવો નહી. વધારે મુરબ્બો કરવો હોયતો શીરો જરા ઘાડો કરવો અને પેહલે ધીમી આંચે થોડો વખત રાખ્યા પછી ઇંગારે મેલવો. એ મુરબ્બો મજાહનો નીતરો અને કલકતાનો ઑરેંજનો મુરબ્બો આવેછે તેવા પીળા રંગનો થાયછે, પણ મુરબ્બો લાલ પસંદ હોયતો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાળેલી ખાંડનો રંગ શીરામાં જરા ભેળીને ફીકો લાલ કરીને પછી મુરબ્બો બનાવવો, ઘણો રંગ નાખીને શીરો ઘેરો કરવો નહી, કારણ મુરબ્બો તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બળીને લાલ થાયછે.

મુરબ્બો પપાંઉનો.

ઘણુંાજ સેજ પાકપર ચઢેલાં એટલે અંદરથી લગભગ સફેદ જેવાંજ નીકળે તેવાં પણ મજાહનાં દલદાર જાદાં પપાંઉને છોલી બીયાં તથા ગર કાઢી નાખીને ત્રણ ત્રણ ઇંચના કટકા કાપવા અને તે એક શેરમાં પોણો

શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની ખાંડ લઈ કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો પતળો શીરો કરવો અને પપાંઉના કટકાને ધોઇને તેમાં નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડી તપેલી મેલી માહેનો શીરો એક ભાગ બળીને બે ભાગ જેટલો રેહને ઇંગારે રાખી કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવવા અને ખાંડ બંધાય તેવો શીરો થાયને સેજ ઇંગારે રાખી કટકાને કાઢીને ફલૈત દીશમાં યા રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી થંડો થવા દેવો. એ મુરબ્બો બે ત્રણ દાહડાજ રેહશે.

મુરબ્બો પપેનાસની છાલનો સુકો.

તદનજ પાકટ પપેનાસની છાલની ઉપરનો પીળો ભાગ પતળો છોલીને કાઢી નાખવો અને અંદરની બોરડુપર વળગેલી ચામડીને પણ કાઢી નાખી વચમાંની ગોલાબી રંગની ગરના જેવી પોચી છાલના એક યા બે ઇંચ જેટલા ડાયમંડ ઘાટના કટકા કાપવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦૧ તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં છાલને એક દીવસ ભીજવી રાખવી, પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજી ધોઇને કાંટાથી ચોખા દઈ બરાબર નીચવીને પછી બીજાં સોજાં થંડાં પાણીમાં પંદર વીસ મીનીટ કલઇવાળાં વાસણમાં બાફવી. ત્યારબાદ છાલને તોળેલી બે શેર થયલી હોયતો સોજી પેહલાં નંબરની છ શેર ખાંડમાં એક તાજાં ઇંડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને મેળવી ત્રણ શેર પાણી રેડી ચુલે જોશ આપી મેલ છુટો પડેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી તદન કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી માહે છાલના કટકા નાખવા અને અડધો શીરો બળેને ઇંગારે રાખી વારંવાર કટકા ફેરવવા અને શીરો સુકાઇને મુરબ્બો સુકો થવા આવેને સેજ ઇંગારે રાખી એકેક કટકાને કાઢીને ફલૈત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા મુકી ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવી બીજાં પડ પર ખાંડ બંધાઈ મુરબ્બો થંડો થાયને ભરવો.

મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો.

પટેલની અથવા રસની ઘણી મોટી કેરી જેની ડીચકાં તરફની છાલ પીળી થયલી હોય અને કાપ્યા પછી અંદરની આખી કેરી પાકીને પીળી થયલી પણ તદનજ કઠણ હોય તેવી લેવી અથવા અંદરથી એમજ

પીળી થયલી. પણ તદનજ કઠણ ઘણી મોટી હાફુસ યા પાયરીની કેરી લેવી અને તેની છાલને બરાબર બચી છોલીને પછી બેત્રુ બોરદુપરનાં ફાડચાં ભાગે યા ચું થાય નહી તેમ સંભાળથી સરખાં કાપી લઇને ગોટળાં ગર સુધાંજ કાઢી નાખવાં. પછી ફાડચાંને બેત્રુ બોરદુપર છુટા છુટા કાંટા વડે ચોભા દેવા અને અડધો શેર કળી ચુનાને થોડાં થંડાં પાણીમાં ભીનવી તે ફુળે ત્યારે કકડી જશે માટે માહે હાથ નાખવો નહી પણ પછી બીજુ સોજુ થંડુ પાણી ત્રણ શેર ભેળીને રેહવા દેવું અને ચુનો બધો હેઠે ઠરી જાયને ઉપરનું નીતરૂં પાણી કાઢી લઇ કપડાંથી ગાળીને લપોટેલી બરણી યા કોડીનાં મોટા વાસણમાં રેડી તેમાં કેરીનાં ફાડચાં નાખવાં અને ફાડચાં બરાબર ડુબે નહીતો બીજુ થોડું થંડું પાણી ઉમેરીને પાંચ છ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ફાડચાં કઠણ થાયને કાઢી સોજાં ધોઇ તોળીને એક શેર ફાડચાંએ સવાશેરને હીસાબે સોજી પેહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇને મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડચાંનો આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે એનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો પીચનો.

ઘણાં મોટાં સોજાં પાકાં પણ તદન કઠણ પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાવાળો ભાગ લાલ નીકળેછે તે જાતનાં પીચ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી છોલાયનો તેમ નહીતો પછી આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટમેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને પીચનાં વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લેવી અને પીચના ઉભા બબે સરખા કટકા કાપી માહેથી ઠરીયા છુટા કરવા. પછી એ ખાંડ જો ચાર શેર થઇ હોયનો તેને કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો પાશેર થંડું પાણી રેડી પીચના કટકા તથા ઠરીયાને તેમાં મુકવા અને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે તાપે રાખી પીચનું હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવી પાછું ઢાંકવું અને બીજું પડ એમજ લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી માહેથી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને મુરબ્બાના કકડાને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં પાંથરીને મુકી એ મુરબ્બાનો શીરો જે બીજા શીરાની માફક પતળો રેહતો નથી પણ થંડો થતાં જેલી જેવો થાયછે તે ઉપરથી રેડવો. એ મુરબ્બો ઘણો મજાહનો લાગેછે. ટાર્ટમાં પણ એ મુરબ્બો શીરા સાથે નાખવો.

બીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનાં ચાર શેર પીચ લઈ એજ રીતે છોલ્યા પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘણી સોજી ચાર શેર ખાંડનો જરા ઘાડો શીરો કરી તેમાં છોલેલાં પીચ નાખી ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે સાત આઠ મીનીટ મુકીને ઉતારી કોડીનાં વસણુમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બોલમાંથી કાઢી પાછું તપેલાંમાં નાખીને પચીસેક મીનીટ ઢાંકીને ઇંગારે મુક્યા બાદ ઉતારી બોલમાં એમજ ભરી રાખવું. ત્યારબાદ ત્રીજે દીને બીજી એવીજ એક શેર ખાંડનો સેજ ટાઈટ શીરો કરી તેમાં શીરા સાથેજ બધાં પીચ નાખી ઇંગારે ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર ફેરવી મુરબ્બો બરાબર લાલ થાય અને શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવો. તપેલીને ઇંગારથી ચારેક આંગળજ દુર રાખવી, તેમ રાખ્યાથી મુરબ્બો લાલ થાયછે, ઇંગાર દુર હોયછે તો તેમ થતું નથી.

મુરબ્બો બદામનો.

સોજી મોટી જાદી દલદાર નવી ગામડી બદામની બીજ એક શેરને કપડતાં પાણીમાં નાખીને છાલ છોલવી. પછી પેલની ભાજીનાં પાદડાં કાઢી નાખીને તેના જાદા ડાંડા તોળીને એક પાશેર લઈ સોજી તપેલીમાં ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં એ ડાંડા તથા બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બદામમાં ટાંચણી ભોકાય તેટલી પોચી થાયને ઉતારી માહેથી કાઢીને થંડાં પાણીમાં બદામને નાખવી. જો એ ભાજી નહી મળેતો પછી બે શેર થંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઈકાર્બ એક તોળો પીગળાવી ગાળીને તેમાં છોલેલી બદામ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બદામ સેજ પોચી થાયને કાઢીને ગરમ પાણીથી ધોઈને પછી બીજા ગરમ પાણીમાં નાખીને પાછી ઘણાજ સેજ ઇંગારપર રાખવી. તે પછી ધોતાં સફેદ કપડાંને ભીનવીને પાટીયાં યા ટેબલની ઉપર પાંથરી ઉપલી બેમાંની જે એક રીતે બદામ બાફી હોય તેને કપડાંની ઉપર મુકવી અને તેનાં બે ફાડચાં છુટાં થયલાં હોય તેને એકજ તરફથી ટાંચણી વડે છેક હેઠે સુધી ઉંડા પાશે પાશે ચોબા દેવા અને બદામ આખી હોયતો બેહુ બોરડુપર એમજ ચોબા દેવા. ત્યારબાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં મુરબ્બો દોસ્ફીનો બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં શીરા સાથનો પોચો મુરબ્બો બનાવવા લખેલુંછે તેજ રીતે ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરીને

એ બદામનો મુરબ્બો પેહલે દીવસે કરવો, પણ બીજે દીને શીરો કરીને તેમાં નાખવા લખેલું છે તેમ એમાં કરવું નહી પણ ત્રીજે દીવસે જેમ શીરો બનાવીને મુરબ્બો તૈયાર કરવા તેમાં લખેલું છે તે રીતે એ બદામનો બીજેજ દીને શીરા સાથનો મુરબ્બો બનાવવો.

મુરબ્બો બનાવવાની રીત.

કોઈપણ જાતનાં ફળ અથવા તરકારીનો મોટા કટકાનો મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ખટાસવાળાં ફળને રૂપાંના યા લાકડાંના કાંટાથી અને તે નહીજ હોયતો પછી સોજી ધાતુના કાંટાથી ચોબા દેવા, પણ ચોબા દેતાં કટકા ચુંથાઈને ભાગી જાય તેટલા બધા દેવા નહી. તોય કેરી હોય તેનેતો છેક ગોટળાંનાં કોટળાંને લાગે તેમ ઉંડા ચોબા દેવા, જેથી શીરો બરાબર પીશેતો ખટાસ ઓછો લાગશે. મુરબ્બામાં હમેશ ઘણી સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી અને તે દસ શેર હોયતો તેને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે તાજાં ઇડાંને ધોઈ કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે પાંચ શેર થંડું પાણી રેડી બધી ખાંડને બરાબર પીગળાવીને પછીજ ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકણુ ઢાંકવું. પછી ઉપર મેલનો પોપડો બંધાય તેને શીરા વગર અમથોજ આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી જરા ઘટ સોજાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક તદન કલઇભરેલાં મોટાં પણ છાલકાં તપેલાં ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળી જેવું બાંધીને તેમાં શીરો રેડીને ગાળવો અને મુરબ્બો બનાવવા માટે પતળો, સેજ ચીકાસવાળો યા ઘાડો શીરો કરીને લેવા માટે જેમ લખેલું હોય તે પ્રમાણે કરીને એજ તપેલાંમાં મુરબ્બો બનાવવો. પણ વધારે મુરબ્બો કરવા માટે વધારે ખાંડ હોયતો તેમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ ઓછું પાણી રેડવું, તેમજ જેમ ઓછી ખાંડનો શીરો હોય તેમ આપણી સમજ મુજબ અટકલ રાખીને પાણી વધારે લેવું, કારણ ઘણો મુરબ્બો તૈયાર થતાં જેટલો વખત લાગેછે તે કરતાં ઘણો ઓછો વખત કાંઈ થોડા મુરબ્બાને લાગતો નથી અને શીરામાં થોડું પાણી હોયતો તે જલદી બળી જઇને મુરબ્બો કાચોજ રેહછે, તેટલામાટે શીરામાં બરાબર હીસાબસરનુંજ પાણી રેડવું. તેટલું છતાં પણ કોઈ વખત મુરબ્બો તૈયાર થવાની અગાઉ શીરો બળીને ટાઇટ થઇ જાયછે. માટે જો તેમ થાયતો માહે કકડતું

પાણી ઘટે તેટલું રેડીને શીરાને પાછો પતળો કરીને પછી મુરબ્બો તયાર કરવો અને કદાચ પાછો એમ થાયતો ફરી પણ પાછું એમજ પાણી રેડીને શીરાને પતળો કરવો. મુરબ્બા માટેની ચીર અથવા કટકાને શીરામાં અકેકની ઉપર મુકવા નહી. પણ જેટલું હોય તે બધું અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલાં મોટાં છાલકાં તપેલાંમાંજ શીરાને ગાળીને પાછો એક કકરો પાડીને પછી માહે ચીર યા કકડા નાખવા. મુરબ્બાના મોટા ઘાંનતું ઘણું મોટું તપેલું હોયતો તે કંઇ ચુલા ઉપર મુકી શકાય નહી, તેથી તેને બધે એકસરખો ફરતો તાપ લાગવા માટે હેઠે ભોંયની ઉપર કહેરેલના મોટા ચાર કટકા અથવા સંભાળથી મોટી ઇંટો ગોઠવીને મુકી અંદર રાખ પાંથરી ચુલો માંડીને તેમાં બળતું કરવુ, પણ ભુલમાં પથરનો ચુલો કરવો નહી, કાંકે તાપથી પથર ફાટીને ઉડેછે. ચુલામાં હમેશ બધે સરખો તાપ લાગે તેમ બળતું રાખવું, તોપણ વચમાંનો મુરબ્બો લાલ થતો જણાય અને બોરદુપરનો સફેદ રેહતો હોયતો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ચીર યા કટકાને સરખા ઉંચકી વચમાંના બોરદુ અને બોરદુનાં વચમાં મુકવા, તેમજ સંભાળથી એજ રીતે પડ પણ ફેરવવું. પણ અકેકની ઉપર નહી પણ પાંથરીને પાશે પાશેજ મુકવા. કોઇ મુરબ્બામાં ઢાંકણ ઢાંકવા લખેલું હોય તોજ તેને ઢાંકવું પણ હમેશ બધો મુરબ્બો બનાવવા મુકયા પછી તેને ઢાંકણ ઢાંકવુ નહી પણ તપેલું ઉઘાડુંજ રાખવું. મુરબ્બાનો મોટો ઘાંન હોયતો તે વધુ વખત ચુલે રેહતાં પોતાની મેળેજ લાલ થાયછે તોપણ ગમેતો તેમાં બનાવતી વેળા થોડા તજના મોટા કટકા નાખી રતાસ પકડેને તજ કાઢી નાખવી. પણ બીજો કોઇબી થોડો મુરબ્બો હોય અને તેને લાલ કરવો હોયતો ખપ જોગી ખાંડને એક કાંસીયામાં નાખી ચુલે મુકી તે બળીને તદન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી રેડવું અને બળેલી ખાંડ પાછી પીગળીને ઘાડા શીરા જેવી થાયને મુરબ્બો બનાવવા માટે શીરો તૈયાર કીધા પછી તેમાં જે ચીજ નાખવી હોય તે નાખવા અગાઉ પેહલે એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને શીરામાં મેળવીને લાલ રંગનો શીરો કીધા પછી એક કકરો પાડીને જે ચીજનો મુરબ્બો કરવો હોય તેને માહે નાખીને મુરબ્બો કરવો. મુરબ્બો તૈયાર થવા આવે તોય લાલ થાય નહી તો પછી બીજો થોડી ખાંડનો રંગ મેળીને આપણી મરજી મુજાપનો લાલ કરવો. મુરબ્બો બનાવવા મુકયા પછી અંદરનો અડધો શીરો બળવા આવેને બળતું

જરાવાર ધીમું કીધા પછી તદન કાઢી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખવું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બાહેરનો વચમાં અને વચમાંનો બાહેર ફેરબદલ કરીને બધો એકસરખા રંગનો કરવો. પણ મુરબ્બાને નાચેથી વચમાં તાપ વધારે લાગેછે, માટે તૈયાર થવા આવેને ચુલાની અંદર વચમાં નળીયાંનો કટકો મુકવો તેથી ડાજશે નહી. કેરી અથવા એવીજ બીજી કોઇ ચીજનો મુરબ્બો લાંબો વખત રાખવો હોયતો તૈયાર થાય પછી શીરો ઘાટ કરીને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવુ અને થંડો થાયને બીજે દીને કાઢીને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધી લેવું અથવા બરણીમાં ભરીયા પછી ચપટ ઢાંકયાબાદ જાદાં કોરાં કાગજના ગોળ કટકા કાપી બ્રંડીમાં ભીનવીને ઉપર તે મુકીને પછી તેની ઉપર બીજું મોટું કોરૂં કાગજ બેવડું મેલ્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી લેવું. કેરીનો મુરબ્બો તદન સુકો થતો નથી પણ બીજો કોઇ મુરબ્બો તેવો સુકો બનાવવો હોયતો શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાય પછી અંદરથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી નાખવો અને માહે એક ભાગ શીરો રાખીને ઘણા નહી પણ હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી કટકા ભાગે યા ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો શીરો ઘાડો થાયને ઉતારવું નહી. કારણ ઉતાર્વાથી કાહતાં કાઢતાંજ મુરબ્બો થંડો થઇને તપેલાંમાં વળગી જાયછે અને ગરમ હોયતો બરાબર નીકળી શકેછે. તેટલામાટે ગરમ રાખવા ઘણા સેજ ઇંગારે રેહવા દેવું અને આંખરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી અકેક કટકો કાઢી શીરો નીપારી કાઢીને મોટાં કોડીનાં ફ્લેત દીશમાં અથવા કલઇભરેલા ખુનચામાં છુટો છુટો મુકવો અને ઉપરનાં પડપર ખાંડ બંધાયને તવાથા યા છરીથી કટકા ઉપાડી પડ ફેરવી સુકો અને થંડો થાયને મુરબ્બો ભરવો. જુરા કોહોળાંનો અથવા દોધીનો શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો ઉપલીજ રીતે બનાવવો. પણ એ મુરબ્બો કાંઇ કેરીના મુરબ્બાની કાના લાંબો વખત રેહતો નથી અને ગરમાની રૂતુમાંતો શીરાનો મુરબ્બો થોડા દીવસમાંજ ખાટો થઇ જાયછે. બીજો કોઇપણ જાતનો મુરબ્બો ઘણું:ખરો ઉપલીજ રીતે શીરાનો અથવા સુકો બનાવવો.

મુરબ્બો બૅંગલોરનાં વેંગણાંનો.

લાંબાં ડીચકાવાળાં ઘણાં મોટાં પેર હોય તેવા ઘાટની લીલા રંગની એક:જાતની તરકારી વેળાની ઉપર બૅંગલોરમાં થાયછે, અને તેની ઉપર

છુટા છુટા ઝીણા કઠણ કાંટા હોયછે અને કાપ્યાથી માહેથી લાંબી બીજ નીકળેછે, પણ ઘણુંજ પાકટ થાયછે ત્યારે કોટલાંમાં ગોટલી થાયછે. તેને બગલોર i વેંગણું કેહછે. એ વેંગણુંને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી માહેથી બીજ કાઢી નાખીને ચીરના બબે કકડા કાપી તેને ખાવાના કાંટાથી ઘણા પાશે પાશે ઉંડા ચોબા દઈ તોળીને પછી થંડાં પાણીમાં નાખવા અને એ એક શેર કટકાએ સવા શેરને હીસાબે ખાંડ લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ ઘણો પતળો શીરો કરી સાજી તપેલીમાં રેડી તેમાં વેંગણુંના કકડા નાખી તપેલીને ચુલે બળતે ઉંધાડી મુકી બે જોશ આવેને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર કકડા ફેરવ્યા કરવા અને શીરો ઘણો ઘાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડી શીરાને પાછો જરા પતળો કરી એમજ ઇંગારે રાખવું અને પાછો શીરો ઘાડો થાયને ફરી પાછું એકવાર એમજ કકડતું પાણી રેડીને પછી મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા શીરા વગરનો સુકો મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખમણેલો મુરબ્બો કરવો હોયતો વેંગણુંને છોલીને ખમણવાં અને પાકટ હોયતો એક શેર ખમણેલાં વેંગણુંએ એક શેર અને કુમળાં હોયતો પોણો શેર સાજી ખાંડ લઇ આએ ચોપડામાં મુરબ્બો કોહોળાંનો કટકાનો તથા ખમણેલાંમાં લખ્યા પ્રમાણે એનો બનાવવો. એ તરકારીનું નામ વેંગણું કેહછે પણ અંદરથી ઘણુંખરૂં દોધીને મળતું નીકળેછે અને એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવ્યાથી તેનો ટેસ્ટ પણ દોધીનાં જેવોજ લાગેછે.

મુરબ્બો બૅલકુટનો.

બૅલકુટ ઘણાં મોટાં અને લાંબા ઘાટના તેમજ ગોળ મોટાં મોસંબી જેટલાં એમ બે આકારનાં આવેછે. તેવાં મોટાં પાકટ બૅલકુટ લેવાં અને તેને છરાથી છોલા શકાયનો બધી જાદી છાલ બરાબર છોલવી અને નહી છોલાયતો પછી છરાવડે ઉપરનું કોટણું ભાંજી કાઢી વચમાંના નહી ગરની બધી એકસરખી આડી ઇંચ જાદી ગોળ કાતરીઓ આડી કાપવી અને ચુંથાઇને ભાગી નહી જાય તેમ સંભાળથી તેની અંદરનાં બધાં બીયાંને કઠણ સળી વડે બેઉ પડ તરફથી કાઢીને પછી ફરતી કીનારી તથા બેઉ પડ ઉપર સંભાળથી ખાવાના કાંટાવડે બરાબર ચોબા દઇ કાતરીઓને સાજી ધોઇને પછી તોળી તે એક શેરે દોઢ શેરને હીસાબે સાજી ખાંડ

લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સેજ પતળો શીરો કરી તદન કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં રેડી તેમાં બધી કાતરીઓ નાખી ચુલે ઉંધાડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી અવારનવાર કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવી અને શીરો સુકાઇને ખાંડ બંધાય તેવો થાયને સેજ દંગારપર રાખીને પછી માહેથી કાતરીઓને કાઢીને સુકો થાય પછી ધણી બારીક સફેદ શાકરીયા ખાંડને હાથવડે કાતરીઓની ઉપર પુરતી વળગાવી મુરબ્બો થંડો થાયને ભરવો. એ મુરબ્બો ચાલુ ઝાડો બંધ કરવામાં તેમજ મરડામાં દવા તરીકે ખવાડેછે અને લાંબો વખત સુધી રહી શકેછે.

મુરબ્બો માલુંગાંનો.

સોજા મોટાં પીળી છાલનાં પાકટ માલુગાંની ઉપરથી પતળી બારીક છાલ છોલી ઉભા ચાર કકડા કાપી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી તદન પાશે પાશે કાંટાવડે બધી તરફ ઉંડા ચોબા દેવા અને એ ડુબે તેટલી છાસ સાથે કોડીનાં વાસણમા એક દાહડો ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને જુની છાસ કાઢી નાખી બીજી નવી નાખીને એમજ રાખ્યા બાદ ત્રીજે દીને કાઢી થંડાં પાણીથી સોજું ધોઇ નરમ બાફીને કકડાને નીચવવા. છાસ નહી હોયતો પછી એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦ા તોળાને હીસાબે નીમક પીગળાવી તેમાં એક દીવસ કકડાને ભીનવી રાખ્યા પછી બીજે દીને નીમકનું પાણી બદલી ત્રીજે દીને ધોઇને ઉપર મુજબ બાફવું અને એ એક શેરમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ બે શેરને હીસાબે લઇ તેનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરો કરી તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવા મુકવો અને શીરો ધાડો થાયને માહે કકડનું પાણી રેડી શીરો જરા પતળો કરી પાછો શીરો ધાડો થાયને પાછું એકવાર કકડનું પાણી રેડી છેલ્લે મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શીરા સાથનો અથવા સુકો મુરબ્બો બનાવવો. બીજી રીતે મુરબ્બો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબના માલુંગાંના કકડાને બાફીને નીચવ્યા પછી ચાર ચાર ઇંચના કકડા કાપી તે ચાર શેર થાયતો તેમાં પાંચ શેર ખાંડ લઇને તેનો ઉપર મુજબ શીરો કરી કલઇભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડી તેમાં માલુંગાંના કકડા નાખી ઉંધાડું ધીમે બળતે મુકવું અને શીરો ધાડો થાયને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધું ખાલી કરવું. પછી બીજે દીને બીજી હદી શેર

ખાંડનેા શીરેા કરીને તેમાં મુરબ્બામાંનેા શીરેા પણ રેડીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી શીરેા જરા ઘાડેા થાયને એ શીરાને મુરબ્બાના કટકા ઉપર ગરમ ગરમ રેડીને રેહવા દેવું, ચુલે મુકવુ નહી. પછી ત્રીજે દીને બીજી હદી શેર ખાંડનેા શીરેા કરી મુરબ્બામાંના શીરાને તેમાં રેડી જોશ આવેને માહે મુરબ્બાના કટકા નાખી ધીમે બળતે શીગ સાથનેા મુરબ્બેા કરવેા. સુકેા મુરબ્બેા કરવેા હેાયતેા ત્રીજે દીને મુરબ્બેા બનાવવા મુકવેા અને શીરેા ઘણેા ઘાડેા થાયને અંદરથી અડધેા શીરેા કાઢી લઇને પછી બળતે રાખવું અને ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી ફેરવ ફેરવ કરી ગેાળી થાય તેટલેા બધેા શીરાને ચાસ આવેને સેજ ઇંગારે રાખી આધરાંની ચમચે જલદી જલદી માહેથી કકડા કાઢીને સેાજા સફેદ ધેાતા જાદા કપડાં ઉપર વખાતા મુકી તદન સુકાયને મુરબ્બેા ભરવેા પાટનુ જોર હેાયનેા ઉપલી કેાઇબી રીતે બનાવેલેા મુરબ્બેા સહવારના ખાધાથી જોર નરમ રેહછે, તેમજ લેાહી પણ સુધરેછે. એ મુરબ્બેા કેક યા બીજી કેાઇ મીઠાઇમા પણ વાપરવેા. માલુંગાંને બીજોરૂં પણ કેહછે અને એને હીંદુસ્તાંનીમાં તુરંજ અને ઇંગ્રેજીમાં સીત્રન કેહછે.

મુરબ્બેા સંત્રા તથા મેાસંબીની છાલનેા.

મજાહના પાકેલા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલ લેવી અને તેની બાહેરની રંગીન ચળકતી બેારદુપર જાયફળની ખમણી ઘસીને સફાઇથી છાલને જરા એાખ્ખી કાઢયા પછી એ ઘસેલી બેારદુ ઉપર રાખી છાલને પાટીયાંપર મેલીને ખાવાના કાંટાવડે છુટા છુટા ચેાબા દીધા પછી તેને હાથવડે ભાંજીને દેાઢેક ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેાળીને એ કટકા એક શેર લેવા અને એક શેર થંડાં પાણીમાં ૦। તેાળેા નીમક પીગળાવી બધી છાલના કટકા બરાબર ડુબે તેટલું એવુ નીમકનું પાણી પુરતું બનાવી કેાડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને પછી છાલના કટકાને ધેાઇને માહે નાખી ચેાવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્વુ. તે પછી છાલને કાઢી થંડાં પાણીથી સેાજી ધેાઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં બીજું પાણી રેડી તેમાં છાલ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે બરાબર ઘણેા જોશ આવેને ઉતારી અંદરનુ પાણી કાઢી નાખી બીજું ગરમ પાણી રેડી પાછું એમજ ચુલે મુકી છાલ બફાઇને જરા પેાચી થાયને તુર્ત ઉતારી પાડી કલઇભરેલાં બેાયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. ત્યારબાદ

સોજી પેહલાં નંબરની પોણા બે શેર શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને પછી બાફેલી છાલને પાછી ધોઇને તેમાં નાખી ઘણે ધીમે બળતે ઉંધાડું મુકી છાલને અવારનવાર ફેરવવી અને શીરો ઘાડો થાય ત્યારે સંત્રાની ચીરનો રસ કાઢી કપડાંથી ગાળી ભરીને એક પાશેર લઇ શીરામાં ફરતો રેડી ભેળીને પછી શીરો મજાહનો ઘટ થાયને તપેલું ઉતારવું. એ મુરબ્બો સુકો બનાવવો હોયતો શીરો ઘટ થયા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો કાઢી નાખવો અને શીરો ઘણો ઘટ થાયને સેજ ઈંગારે રાખી આંધરાંની નાની ચમચથી કટકા ઉંચકી અંદરનો શીરો નીપાઈને કાઢી નાખ્યા પછી મોટાં ફલૅત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં છુટા છુટા કટકા મુકી જરાવારે છરીથી ઉપાડીને પડ ફેરવવુ અને મુરબ્બો તદન સુકો થાયને કાઢવો. મોસંબીની છાલનો મુરબ્બો બનાવવા માટે તે પણ પાકી પીળા રંગની અને બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને તેની ચાર ચીર કાપી છોલીને એકેક ચીરની છાલને ઉપર સંત્રાની છાલપર ખમણી ઘસવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે પણ એ છાલને જરા વધારે ઘસી કાઢયા પછી એને કાંટા વડે ઘણા અથોઅથ અને ઉડા ચોબા દઇને પછી એકેક ચીરના આડા બબે કટકા કાપવા તેથી ત્રીકોણ આકારના થશે, પછી તેની ત્રણુડે અણી કાપીને કાઢી સરખા કટકા કીધા બાદ ઉપર સંત્રાના મુરબ્બાની છાલ લખેલીછે તેટલાંજ વજનની લઈ તેટલીજ ખાંડ નાખી તેજ રીતે એનો શીરાનો અથવા સુકો મુરબ્બો બનાવવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં સંત્રાનો યા મોસંબીનો કાંઇપણ રસ નાખવો નહી.

મુરબ્બો સંત્રાનો.

પાકીને ઉતરી ગયલા નહી તેમજ સુકાઇ ગયલા પણ નહી તેવા મજાહના પાકેલા રસદાર અને લીસી નહી પણ ખડબચડી પોકળ લાલ છાલના મોટા સંત્રા લઇ તેને સોજા ધોઈ નવા ઝુતારાની સળી અથવા બાંબુની ચીપને અણી કરીને સંત્રાના ડીચકાં અને હેઠેના ભાગ તરફથી એકસરખો તફાવત રેહ તેમ તેની ઉપર સળી અથવા ચીપની અણીથી સરખે અંતરે ઉભા એક ઇંચ જેટલા લાંબા ચાર કાપ પાડવા. ત્યારબાદ ડીચકાં અને તેની સાંમી બોરદુપરથી સંત્રાને બેઉ હથેલીની વચમાં પકડી

છાળ ફાટી નહી જાય તેની સંભાળ રાખી હલવે હલવે સંત્રાને દાબીને ચપટા કરવા, જેમ કરતાં અંદરથી બધો રસ તથા બીયાં નીકળશે તેને કોડીનાં વાસણની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને તેમાંથી બધો રસ ગળાઇને એકઠો થવા દેવો. તે પછી સંત્રાની છાલમાં સળી અથવા ચીપની અણી વડે ૦ા ઇંચને અંતરે છુટા છુટા ચોબા દેવા અને તદન કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં એ સંત્રા ડુબતાં પણ તેની ઉપર ઘણું પુરતું પાણી રેહ તેટલું રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને જોશ આવેને તેમાં પાશે પાશે સંત્રા મુકીને પાછું ઢાંકવું અને પંદર વીસ મીનીટ પછી સંત્રાને સંભાળથી ફેરવવા. તેટલાં બીજા ચુલા ઉપર કકડતું પાણી તૈયાર રાખવું અને તપેલાંમાંનાં પાણીનો રંગ પીળો જેવો થાયને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી તેને બદલે બીજું કકડાવેલું તૈયાર પાણી રેડવું અને સંત્રા ભાગી નહી જાય તોપણ બરાબર નરમ થાયને ઉતારવા અને આગમચથી એક ખુરસીની નેતરને સોજી ધોઇ બાફેલા સંત્રાને આંધરાંની ચમચે કાઢીને નેતર ઉપર એકેકની જોડમાં ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર કલઇભરેલી થાળીને ચઢી મેલી તેપર શેરપંડની ખાંડણી મુકી હેઠે પાણી ઝીળાવા કાંઇ વાસણ મુકવુ અને ખાંડણી જરા દાબવી, તેથી અંદરનું પાણી નીકળી પડશે. તે પછી પાણી ટપકતું જ્યારે બંધ થાય કે તુર્તજ વજન કાઢી લેવો. કારણ વધુવાર દાબી રાખ્યાથી બધા સંત્રા દબાઇને ચપટાઈ જઈ સુકા થશે, માટે પાણી બંધ થયા પછી વજન ઉંચકી લઇ સંત્રાને તોળવા અને એ એક શેર સંત્રાએ એક શેરને નવટાંકને હીસાબે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ લઇ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઈંડાં નાખીને તેનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી એક સોજી તપેલીમાં ગાળીને પેલી પોહળી તપેલીને પાછી સોજી ધોઇ તેમાં રેડવો અને બે ચમચી ખાંડને ત્રાંબાની રકાબીમાં બાળી તદન કાળી થાયને તેમાં જરા પાણી નાખી જરા વારે ખાંડ મળી જાય પછી એ રંગને શીરામાં થોડો ભેળીને શીરો ફીકા લાલ રંગનો કરવો. ત્યારબાદ સંત્રાના રસમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા ભરી નાખીને જરા ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળી શીરામાં રેડી ધીમાં બળતાં સાથે થોડા ગામઠી કોલસાના ઇંગાર નાખી તે પર તપેલીને મુકી તેમાં સંત્રાને પાશે પાશે મેલીને ઢાંકવું અને માહે જોશ આવીને શીરો ઉભાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી લગભગ પોણો શીરો

બળવા આવે અને સંત્રા હેઠેથી લાલ થાયને ઉપરથી ઢાંકણુ તથા હેઠેથી લાકડાં કાઢી નાખીને ધગધગતે ઇંગારે રાખી સંત્રા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવા અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવેા. મુરબ્બેા તૈયાર થવા આવશે ત્યારે શીરામાં ફીણ આવવા માડશે, તેમ થેાડી વાર આવે પછી તપેલાંને ઉતારવું અને અકેક સંત્રાને આધરાંની ચમચમાં ઉંચકી માહેનેા બધેા શીરેા ટપકી ગએ પછી એક કલઇભરેલા નાના ખુનચામાં બધા સંત્રાને અકેકની જોડમાં ગેાઠવીને મેાટા ચુલા ઉપર ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચ વડે સંત્રાને જરા દાબ્યા કરવા. એ મુજબ ઘણેા વખત રેહતાં હેઠેનું પડ ડાજે નહી પણ બરાબર સુકાઇને સુકું થાયને સંભાળથી તવાથા વડે બધા સંત્રાને ફેરવી નાખી એજ રીતે દાબીને શીરેા સુકાઇ મુરબ્બેા તદન સુકેા થાયને મેાટી કેાડીની રકાબીએામાં છુટેા છુટેા મુકી તદન થંડેા થાયને છુંદીને ચાળેલી ખાંડ પાંથરી તેમાં સંત્રાને દાબીને બધે પુરતી ખાંડ વળગાવવી. મુરબ્બેા કાઢી લીધા પછી રહેલા શીરાને નાની તપેલીમાં રેડી ધીમે બળતે મુકી તેમાં ફીણ ચઢે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી દાબ્યા કરી થેાડેા બળેને ઉતારી કેાડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખવી. એ શીરેા બંધાઇને જેલી જેવેા થશે. એ મુરબ્બેા છાલ સાથે ખાવામાં જરા કડવેા અને તુરેા જેવેા લાગેછે, પણ અંદરનેા ગર તેવેા લાગતેા નથી. છાલ સાથનેા મુરબ્બેા પુડીંગ તથા કેકમાં નખાશે.

મુરબ્બેા સપરચનનેા.

મુરબ્બેા બનાવવાની અગાઉ ત્રણ શેર થંડાં પાણીમાં અડધેા શેર કળી ચુનાને સેાજાં વાસણમાં નાખવેા. પણ ચુનેા પાણીમાં પડયા પછી ફુળીને કકડી જાયછે અને તેમાં હાથ નાખતાં ડાજેછે માટે ચમચાથી ભેળવી ઢાંકીને રેહવા દેવું અને ચુનેા બધેા ઠરીને હેઠે બેસે અને ઉપર બધું નીતરું પાણી આવે તેને કેાડીના વાસણમાં નીતારીને કાઢી લેવું. પછી મજાહનાં સારી જાતનાં સેાજાં પાકાં પણ તદનજ કઠણુ સપરચન ચાર શેર લેવાં અને તેની છાલ છેાલેલીછે એમ લાગે નહી તેમ ઘણી સફાઇથી ચાલતી છરીથી છેાલી કાઢીને ઉપરનું ડીચકું રહેવા દેવુ. પછી એ બધાં સપરચન ડુબે તેટલાં થંડાં પાણીમાં મેાટાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી જરા વારે ઉંધાડી ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને જરાબી નરમ થાય નહી તેટલાં સેજ બફાયને સેાજાં કલઇવાળાં મેાટાં

ઓયાંમાં તુર્તજ ઓસાવી નાખવાં અને પાણી નીકળી જાયને કાઢી છુટાં છુટાં મુકી તદન થંડાં થાયને સપરચન ભાગીને ચું થાય નહી તેમ ખાવાના કાંટા વડે અંદરના ગાંઠમાં પણ લાગે તેમ જરા પાશે પાશે સંભાળથી ચોભા દેવા અને પેલાં ચુનાનાં પાણીમાં હદીથી ત્રણ કલાક એ સપરચનને ભીનવી રાખવાં. પણ એટલો વખત થવાની જરા આગમચ આઠ શેર પહેલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડનો મુરબ્બો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પતળો શીરો બનાવી કલઈભરેલી તપેલીમાં રેડવો અને આમ્એ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તેવો થોડો બનાવી શીરો ફીકા લાલ રંગનો થાય તેટલો જરા જરા કરી શીરામા ભેળીને પછી બરાબર વખત થાય ત્યારે સપરચનને ચુનાનાં પાણીમાંથી કાઢી સોજાં પાણીથી ધોઈ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ હથેલી વડે નીચવીને શીરામા નાખી ચુલે ધીમે બળને ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને બે ત્રણ જોશ આવેને ઈંગારે રાખ્વું. બીજી કોઇ ચીજનો મુરબ્બો બનાવતી વેળા તે શીરામાં હેઠે બેસી રેહછે તેમ સપરચન ડુબેલાં રહેતાં નથી પણ શીરામાં અડધાં ડુબીને ઉપરને ઉપરજ તરતાં રેહછે, તેટલામાટે તેને વારંવાર ફેરવ્યા કરવાં જોઇયે. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉપરનો અડધો ભાગ શીરો પીધા વગરનો કાચોજ રહી જશે. શીરો ઘાડો થાયને અંદર થોડું કકડતું પાણી રેડીને પાછો પતળો કરવો અને પાછો ઘાડો થાયને ફરી એકવાર કકડતું પાણી રેડવું અને તે પછી છેલ્લે પાણીના ભાગ વગરનો મજાહનો પાકો પણ શાકર બંધાય નહી તેટલો ઘાડો શીરો થાયને ઉતારી થંડો થાયને બરણીમાં એમજ ભરવો નહી પણ શીરો હેઠે ઠરી જાયછે અને સપરચન ઉપર તરતાં રેહછે માટે પેહલે બધાં સપરચનને બરણીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકયા પછી સોજી બાંબુની અડધી ઇંચ જેટલી પતળી ચીપના જરા લાંબા ચાર કટકા લેવા અને તેના બેઉ છેડા બે બોરદુપર બરણીમાંનાં સપરચનમાં દબાય તેમ એક ચીપ દાબીને મુકયા પછી બીજી ત્રણને પણ એમજ તેની સાંમી બોરદુપરથી છુટી છુટી મુકવી. તે પછી બધો શીરો માહે રેડવો તેથી પછી સપરચન તરતાં થશે નહી પણ ચીપના દબાંણથી બરાબર અંદરજ રેહશે. મુરબ્બાના સપરચન તુર્ત કાપ્યાથી અંદરથી કાચ્ચાં જેવાં લાગેછે પણ વખત જતાં શીરો પચી પચીને મજાહનાં થાયછે. સુકો મુરબ્બો કરવો હોયતો ઉપલાંજ વજનનાં મોટાં સપરચન લેવાં અને તેને તેમજ છોલી અકેકના ઉભા ચાર ચાર

કટકા કાપી ઉપર મુજબ પણ પાંચ શેર ખાંડનો તેજ પ્રમાણે શીરો કરી તેજ રીતે શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર કીધા પછી માહેથી બે ભાગ જેટલો શીરો કાઢી લઇ એક ભાગ જેટલા શીરા સાથે સપરચનને ઇંગારે રાખી ડાઝે નહી માટે વારંવાર ફેરવ્યા કરી ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી શીરો બંધાઇ જાય નહી માટે ઘણા સેજ ઈંગારે તપેલું રાખી ફ્લૅત દીશમાં અથવા મોટી રકાબીઓમાં કાઢીને કટકા છુટા છુટા મુકવા. જરાવાર પછી છરીથી કટકા ઉપાડીને ફેરવવા અને તદન સુકાઇને મુરબ્બો થંડો થાયને ભરવો. રવાદાર સપરચન ભાગી જાયછે અને તેનો મુરબ્બો બરાબર થતો નથી માટે તેવાં લેવાં નહી.

મુરબ્બો હાફુસ અથવા પાયરીની કાચી કેરીનો ફાડચાંનો.

હાફુસની કેરી મોઘી પડેછે પણ તેનો મુરબ્બો મજાહનો તદન નીતરો ઘણો સરસ થાયછે માટે તેવો બનાવવો હોયતો અંદરથી સેજ પણ પીળી થયલી નહી હોય પણ તદન સફેદ તોય બરાબર પાકઠ થયલી હોય તેવી ઘણી મોટી હાફુસની કેરી હોયતો તેની છાલ બરાબર છોલીને કાઢી નાખ્યા પછી બેઉ બોરદુપરથી મજાહનાં ઉભાં સરખાં બે ફાડચાં સફાઇથી કાપી લઇ ગોટળાંને બીજા કાંઇ ઉપયોગમા લેવાં. જો કેરી ઘણીજ મોટી નહી પણ સાધારણ હોયતો પછી સુરાથી તેનાં કોટળાં સુધાંજ ઉભાં બે ફાડચાંમાં ચુંથાય નહી તેમ સરખી કાપીને પછી છોલવી અને આજ ચોપડીમાં મુરબ્બો કાચી કેરીનો ચીરનો અથવા ફાડચાંનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ કાંટાથી ચોબા દીધા બાદ મુરબ્બો પાકી કેરીનો ફાડચાંનો આજ ચોપડીમાંછે તેમાં લખેલી રીતે ચુનાનું પાણી બનાવીને તેમા એ કેરીને ચોવીસ કલાક ભીનવવી, પણ ખટાસ વગરનો મુરબ્બો પસંદ હોયતો પહેલે અમથાં થંડા પાણીમાં બાર પંદર કલાક કેરીને ભીનવ્યા પછી ઉપર મુજબ ચુનાનાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખવી. ત્યારબાદ એજ કાચી કેરીના ચીરના અથવા ફાડચાંના મુરબ્બામાં લખેલ હીસાબે ખાંડ લઇને તેજ રીતે શીરો બનાવીને પછી તેજ પ્રમાણે એ હાફુસની કેરીનો મુરબ્બો બનાવવો. ઘણી મોટી પાયરીની તદન કાચી કેરીનો ઉપર હાફુસની કેરીનો બનાવવા લખ્યુંછે તેજ રીતે મુરબ્બો બનાવવો.

મુલકદાની.

કુમળી મરઘી ૧, સોજ્જું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨, બદામની બીજ શેર ૦ાા, ભુંજેલા છોલેલા ચણા; ખસખસ; કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, તાંદરા કાઢેલા ધાંણા નવટાંક, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક તોળો ૧ા, આખાં કાળા મરી તોળો ૧, આદુ; આખું જીરૂં તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૦ાા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, મોટાં સુકાં મરચાં ૪, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, લસણની કળી ૪.

આજ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરઘીને સમારી કકડા કાપી સોજી કરી ધોવી. ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત થંડાં પાણીથી ધોઇને હાડકાં સાથેજ ખીમા જેવું છુંદવું. આદુ લસણને છોલવું. આજ ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશેર ઘાડું દુધ કાઢવું. બધા મસાલાને ભેળીને ઘણોજ બારીક મેસ જેવો પીસવો. સારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ઘીમાં તળી તેમાં મરઘીના કટકા તથા અડધો તોળો નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને નરમ પકાવવી અને છુંદેલાં ગોસ્તમાં બાકીનું નીમક નાખી ત્રણ શેર થંડું પાણી રેડી મેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી થંડું થાયને ચોળીને બધો કસ સાથનો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દઇને એમાં બધો પીસેલો મસાલો તથા નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ખાડીનાં મજબુત જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બરાબર ગાળી બાકી છુંછો રેહ તે કાઢી નાખીને પછી ગાળેલાંમાં બદામ ભેળીને રસ સુધાં મરઘી નાખવી. પછી બાકીનાં ઘીને તદન કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં મરઘી સાથે ભેળેલું બધું નાખી અડધો કલાક દંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી લીંબુનો રસ નાખીને બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવું.

મુલકદાની ૨ જી.

ભરેલા હાફ ફાઉલ ૨, સોજ્જું નરનું ગોસ્ત રતલ ૪, સોજ્જું કઠણ મોલું દહી શેર ૩, બદામની બીજ શેર ૦ાા, ઘી રતલ ૦ા, ભાંજેલાં પસ્તાં; ચારોળી તથા છોલેલા ભુંજેલા ચણા તોળેલું દરેક શેર ૦ા, ખસખસ

નવટાંક, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૧૨, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, લીંબુ ૫ નો રસ, ઉજળાં મરીના દાંણા ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં ૫, નીમક તોળો ૧ા, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી; જાયફળ, જાવંત્રી તથા તજ દરેક તોળો ૦ા.

ઉપર પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તને છુંદી તેમજ પાણી રેડી રાંધીને તેટલોજ રસ કાઢી લેવો. પેહલી મુલકદાનીમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સાફ કરી કકડા કાપી સોજી ધોઇ તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ કટકા, નીમક તથા બે શેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને મરઘી બરાબર નરમ થાયને ઉતારવી.

પછી આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલવી. નાળીયેરને ખમણીને એકનુ ધાડું એક પાશેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને બીજાં એકની સાથે બધો મેવો તથા મસાલાને ઘણુંજ બારીક પીસી ગોસ્તના થોડા રસ સાથે ખુબ ચોળીને પછી ખાડીનાં સોજાં જાંજરાં મજબુત કપડાંથી ભચડીને રસ ગાળી લઇ છુછાને પાછો પીસી તેમાં પાછો થોડો રસ મેળવી એમજ ગાળીને પછી ત્રીજીવાર પાછું પીસી બાકી રહેલા રસમાં ભેળી ગાળીને છુછાને ફેંકી દેવો અને મરઘીવાળી તપેલીમાં રેડીને બે કકરા પાડવા. ત્યારબાદ ત્રણ ઇંડાંની દાળનો ભુકો કરી દહીમાં બરાબર મેળવી તેમાં નાળીયેરનું દુધ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને મરઘીમાં નાખી બાકીનાં ઇંડાંને છોલી તેના ઉભા બબે કકડા કાપી તે નાખવા અને સેજ ઇંગારે તપેલી મુકી જરાવારમાં ઉતારવી. દહીને ફાટવા દેવું નહી.

મુસલમાન લોકનું પકવાંન ખીચડો.

સોજું ઘણું કુમળું નરનુ ગોસ્ત રતલ ૩, ઘી શેર ૧, કાંદા શેર ૦ાા, સોજા ઘઉં ટીપરી ૦ાા, નવી તુવરની દાળ; વટાણાની દાળ; નવી ચણાની દાળ; મસુરની દાળ; મગની દાળ, ભરડીને છલાં કાઢેલી સુકી ચોળીની દાળ તથા ગામઠી હલવો ચોખા દરેક ટીપરી ૦ા, સોજું આદુ નવટાંક, ધાંણાજીરાંનો મસાલો કુપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ૨ અને તોળેલો હોયતો તોળા ૨, દલેલી હળદ તોળો ૧ા, શાહજીરું તથા લસણ દરેક તોળો ૧, સોજી મરચાની ભુકી; આખાં કાળાં મરી; સાધારણ સફેદ જીરું; એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ાાા, તજ તોળો ૦ાા,

સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઇકાર્બ તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ૩, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, ફુદનાનાં પાદડાં ૪૦, સોજ્જું નાળીયેર ૧.

બધી દાળ તથા ચોખાને ચુંટી જુદું જુદું ધોઇને છુટું જ રાખવુ. ઘઉંને ચુંટી ધોઇ કપડાંથી નુછી બે ભાગ કરી મોટી ખલમાં એકેક ભાગને જાદા છુંદી કાઢી હથેલીવડે ચોળી ઉંફણીને બધાં છલાં બરાબર કાઢી નાખીને તદન કલઇભરેલી મોટી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ચાર શેર થંડું પાણી રેડી અડધું નીમક તથા સોદા અથવા ખારો નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણ ઘઉં હેઠે ઠરી જઇને ડાજેછે માટે અવારનવાર ઉંઘાડી હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવા અને નરમ જેવા થાયને ચણાની દાળ નાખ્વી, તે જરા નરમ થાયને વટાણા તથા તુવરની દાળ નાખ્વી અને એ બધું નરમ થવા આવે ત્યારે ચોખા તથા બાકી રહેલી બધી દાળ નાખી અંદર ભેળવી. એ અરસામાં તપેલાંમાંનું પાણી બળવા આવેતો બીજું ગરમ પાણી માહે ખપતું ખપતું ઉમેરયા કરવું, પણ ડાજે નહી માટે યાદ રાખી સંભાળથી વારંવાર હેઠે સુધી ચમચ ફેરવીને મેળવવુ અને બધું ઘણુંજ નરમ થઈ બધું પાણી બરાબર સુકાઇ જાયને ઉતારી કરછીથી સારીકાની ઘુંટી એકરસ કરવુ. એ રીતે ખીચડાને ચુલે ચરવા મુકી ગોસ્તને સાફ કરી આખાજ કટકાને થંડાં પાણીથી ધોઇ સોજ્જું કરીને પછી તેના ત્રણેક ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપવા અને આદુ લસણને છોલી છુંદી તેમાં બાકી રહેલું અડધું નીમક ભેળીને ગોસ્તને એક કલઇભરેલી તપેલીમાં એ છુંદેલા મસાલા તથા નીમક સાથે આથીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્વું. તેટલાં બેઉ જીરાંને ચુંટીને જાદું છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ તથા કાળાં મરીને ઘણું બારીક છુંદવુ. કોથમીરનાં પાદડાં, ફુદનાનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને ઝીણું કાપવું. પછી ગોસ્ત આથીયાને બે કલાક થાયને તેમાં હળદ ભેળીને પુરતા ઇંગારે ચુલાપર તપેલી મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી બનતા સુધીતો એમ પાણી વગરજ ચેરવવું પણ તેમ ગોસ્ત નહીજ ચરેતો પછી અંદર જરા જરા પાણી પણ રેડતા જવું અને વારંવાર ચમચ ફેરવી તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને બધો કાપેલો તથા છુંદેલો સામાન અંદર મેળવવો અને ગોસ્ત ચરીને એકદમ ઘણુંજ નરમ થાય અને પાણી બળી રેહને ઉતારવું. એમ

ગોસ્ત ચરે તેટલાં નાળીયેરને ખમણીને તેમાં અડધો પાશેર ગરમ પાણી રેડી સારીકાની ચોળીને બધું દુધ કાઢી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી રાખવુ અને કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગના કકરા તળીને ઉતારી પાડવા અને કાંદા થંડો થતાં રતાસ પકડશે અને ઘણો કકરો પણ થશે તે પછી ચમચથી અંદરજ ભચડીને બધો ભુકો કરીને ઘી પતળું રાખવા માટે ગરમ ભેભટપર કઢાઈ મુકવી. પછી ઉપર મુજબ ખીચડો તથા ગોસ્ત બેઉ તૈયાર થાયને બધા મસાલા સુધાંજ ગોસ્તને ખીચડામાં નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડીને સારીકાની મેળવવું. જેમ કરતાં ગોસ્ત અટવાયનો કાંઇ ચીંતા નહી. પછી પાછું જરાવાર ચુલે ઇંગાર ઉપર મુકવુ અને દુધ બળીને ખીચડો મજાહનો જરા સુકો જેવો થાયને તેમાં ઘી સાથેજ બધો કાંદો નાખી તે અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું. એ ખીચડો મજાહનો થાયછે અને ચોખાની રોટલી સાથે સારો લાગેછે. પણ એ લોકોતો લીંબુ તથા કચુબર સાથે એ ખીચડો એમ લુખોજ ખાયછે.

મેથી.

સોજી ખાંડ શેર ૫, સોજું તાજું ભેસનું દુધ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું ઘી શેર ૩, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; સોજું સુકું ઘઉંનું દુધ; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૦॥, નવા મેથીના દાંણા; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં ગોખરૂ તથા સુવા દરેક શેર ૦।, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળા ૨॥ તથા જાયફળ તોળો ૧॥.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી મોટી કઢાઈમાં બધું ઘી કકડાવીને તેમાં એ મેવા તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવું. પછી બધાં ઘીને કઢાઇમાંથી કાઢી લેવું અને પછી થોડું થોડું તેમાં નાખીને બધો છુંદેલો સામાન જુદો જુદો તળી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખીને ઘઉંનાં દુધને ફીકા લાલ રંગનું તળવું. સુવાને તળવા નહી. ત્યારબાદ તદન કલઈભરેલાં મોટાં ઉંડાં તપેલાંમાં દુધને બળતે ઉઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને તેમાં સુવા નાખીને ઘુંટયા કરવું

અને અડધું દુધ બળેને છુંદીને તળેલી મેથી ભેળી ઘુંટીને કઠણ માવા જેવું કરી માહે બાકી રહેલું બધું ઘી નાખી એ માવાને તળવો. એ રીતે દુધ બળે તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી માવાને તળીયા પછી તેમાં ભેળીને પછી અંદર બધો સામાન નાખી એકરસ કરી ઇંગારે ઘુંટયા કરવુ અને ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવું.

મેસુર.

ભેળ વગરનો ઘરનો દલેલો નવી ચણાની દાળનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, સોજું માઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧॥, જાયફળ ૨.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બરાબર પીગળેને ઉતારી કપડાંથી ગાળીને પછી તેનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેને ગરમ રાખવા માટે ભભટ ઉપર મુકવો. એક નાના ખુનચાને જરા ઘી ચોપડવું. પછી એક સોજા કલઇવાળા પાટીયામાં બધાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામની સ્લાઇસ નાખી ફીકી બદામી રંગની કકરી થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લઈ તુર્ત ઘીમાં આટો નાખી બળતું ધીમું રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને આટો ઘેરા પીળા રંગનો ભુંજાયને અંદર શીરો રેડી દઇ ચમચે ફેરવ્યાજ કરવું અને મેસુર ચાવટ જેવો કરવો હોયતો તપેલીમાંથી રેડાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ તથા બદામ ભેળીને ખુનચામાં રેડી દેવો અને જરા કઠણ મેસુર કરવો હોયતો ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ઘટ થાયને ઉતારી એજ રીતે બધું ભેળીને ખુનચામાં રેડવો. પણ વળી વધારે ઘટ કરવો નહી. કારણ પછી મેસુર ઘણો કઠણ થઇ જશે, તેમજ વળી ચીવટ કરવા માટે પતળો જેવો રેડવો નહી, તેમ રેડેલો બંધાશે નહી, માટે બરાબર કરવો. ચીવટ મેસુરને બંધાતાં જરા વખ્ત લાગેછે પણ કઠણ જલદી બંધાયછે. મેસુર બરાબર બંધાય પછી નાના મોટા કકડા કરવા હોય તે પ્રમાણે ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. આએ મેસુર પારસી મીઠાઇવાળા બનાવેછે.

મેસુર ૨ જો.

સોજ્જું ઘી શેર ૨, સોજી નવી ચણાની દાળનો ભેળ વગરનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળેલું શેર ૧, એળચીના દાણા તોળો ૧॥ તથા જાયફળ તોળો ૦॥। બેઉ છુંદેલું.

સોજી કલઇભરેલી પોહોળી તપેલીમાં એક પાશેર ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં આટો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી વવરો કરવો નહી પણ પોચોજ રેહને ઉતારી ડાજે નહી માટે તુર્તજ થંડાં પાણીથી ભરેલા કથરોટ યા ખુનચામાં તપેલી મુકી દેવી. તે પછી ઘીને સોજી તપેલીમાં કકડવા મુકવુ. તેટલાં બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી ઉંડા તપેલીમાં રેડીને ચુલે મુકી કકડેને તેમાં તળેલો આટો ભેળી લાકડાંના લાંબા ડાંડાને છેડે નાનો ગેાળ લાકડાંનો દડો અથવા હથોડીના જેવો લાકડાનો કટકો જડેલો હોયછે તેવા સોટા વડે અને તે નહી હોયતો પછી ચમચથી પાચેક મીનીટ ઘુંટયા કરીને પછી પેલું ઘી જે હવે ઘણુંજ કકડી ગયું હશે તેને એક માણસે અંદર રેડવું અને હાથ રાખ્યા વગર બીજાં માણસે ઝડપથી ઘુંટવું. જેમ કરતાં તપેલીમાંની મેળવણી ઉભાઇને બધી ઉપર સુધી આવશે તે બાહેર નીકળી જાય નહી માટે ફેરવ ફેરવ કરીને પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી પાડી દોઢ ઇંચ જાદો થાય તેટલા મોટા પણ ઉંડા ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દઇને ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવવું. જો મેસુર બરાબર થઇને ખીલ્યો હશેતો ખુનચામાં નાખ્યા પછી પણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. માટે તેમ થાયતો ખુનચાના મેસુરમાં ચમચ ભોકીને બેસાડી દેવો અને જરા બંધાયને મરજી મુજબના નાના મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી એક બોરદુપરથી થોડા કટકા કાઢી લઇને પછી ખુનચાને તે તરફથી ઢળતો મુકવો, જેથી માહે વધારે ઘી હશે ને બધું ત્યાં એકઠું થશે તેને ચમચાથી કાઢી લેવુ. આએ મેસુર હીંદુ કંનડોઇ તેમજ હેારા મીઠાઇવાળા બનાવેછે. પણ ઘરમાં બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ બરાબર થઇ શકશે નહી, દસ બાર વખત કીધા પછીજ બરાબર બનશે.

મેસુર ઇડાંનો.

મોટાં તદનજ તાજાં મરઘીનાં ઇંડાં ૧૨, સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી

શેર ૧, સેાજી ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૦।।।, બદામની બીજ નવટાંક, એળચીના દાંણા તોળેા ૧ જાદા છુંદેલા, જાયફળ તોળેા ૦।। બારીક છુંદેલું, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨.

આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇને બારીક છુંદવી. પછી ઘીને તાવીને કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળવુ અને થંડું પડેને ઇડાંને ભાજી ખુબતરેહ દેાહવી પતળાં કરીને એ તથા ખાંડને ઘીમાં બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાય અને ખીલને ઉતારી બદામ તથા બાકીનેા બધેા સામાન ભેળીને સેાજી થાળીની વચમાં ઢગળેા મુકી કાસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જાદેા સફાઇથી થાપી મેસુર કરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકવા અને થંડેા થાયને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર પેહલે દાહડે પેાચેા રેહછે પણ બીજે દીને કઠણ થાયછે.

મેસુર બદામનેા.

સેાજી બદામની બીજ તથા સેાજી ખાંડ દરેક શેર ૧, પેારબંદરનું સેાજું મીઠાઇનુ ઘી શેર ૦।।।, એળચી તોળેા ૧।, જાયફળ તોળેા ૦।।, બદામ તળવા માટે સેાજું સાધારણ ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાંણા કાઢી જાદી છુંદવી અને જાયફળને બારીક છુંદવુ. એક સાફ બેાયાં અથવા ચાળણીને એક તપેલીની ઉપર મુકી રાખ્વું. એક કલઇવાળા ખુનચામાં તેમજ કાસીયાનાં તળીયાને સેાજાં ઘીમાંથી જરા લગાડી મુકવું. આએ વીવીધ વાનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છેાલી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી અને મેાટી કઢાઇ અથવા કલઇવાળા પાટીયામાં સાધારણ ઘી પુરતું નાખી ચુલે બળતે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં બદામ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવી અને સેજ બદામા રંગ પકડે કે ઉતારી પાડીને થેાભ્યા વગર તુર્તજ બેાયાં અથવા ચાળણીમાં ઘી સાથેજ નાખી દેવી અને બધું ઘી નીકળી જાય પછી કાઢીને ધેાતાં કપડાંથી બરાબર નુછીને ઉપર સેજપી ઘી વળગેલું રાખ્વુ નહી, તે પછી સાફ પીતળની ખલમાં થેાડી થેાડી નાખીને ઘણીજ બારીક આટા જેવી છુંદવી. ત્યારબાદ એક ઉભા ઘાટની કલઇભરેલી તપેલીમાં ખાંડનેા ચાસવાળેા શીરેા કરીને ઉતારી તેમાં છુંદેલી બદામને બરાબર મેળવ્યા

પછી પેલું પોણો શેર સોજું ઘી નાખીને પાછું ચુલે ધીમી આંચે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થશેતો પછી વવરૂં થઇ જશે અને થપાશે નહી માટે સેજ કઠણ જેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જાડો મેસુર થાપવો અને ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી ઉપડે ત્યારે તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ મેસુર મજાહનો લાગેછે.

મેસુર માવાનો.

સોજો ઝીણો ભેળ વગરનો નવી ચણાની દાળનો આટો; સોજી ખાંડ; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા તાજો મોલો માવો દરેક શેર ૧, બદામની બીજ રતલ ૦ાા, ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કટકા રતલ ૦ા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦ા, ઘણોજ સોજો ગોલાબ લીકર ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. કેસરને સેકીને પીતળની ખલમાં બારીક વાટીને કોડીનાં વાસણમાં ગોલાબમાં મેળવવી. ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડીને ચાસવાળો શીરો કરવો. પછી કળઇભરેલી ઘણી મોટી કઢાઇ અથવા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં આટો નાખી ધીમ બળતે ફીકો લાલ તળી તેમાં શીરો રેડી માવો તથા બદામ મેળવીને ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ગોલાબ સાથની કેસર ભેળી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને પાંચેક મીનીટ પછી શાકરના કટકા ભેળીને કલઇભરેલી કથરોટ યા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી સરખો એથી ત્રણ ઇંચ જાડો મેસુર થાપવો અને થંડો થાયને મરજી મુજબના મોટા ડાયમંડ અથવા ચોરસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

મેસુર માવાનો ૨ જો.

સોજી મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજો ભેળ વગરનો ચાળેલો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૦ાા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૨, જાયફળ તોળો ૧, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ તથા પસ્તાંને છેાલી ધેાઇ નુછી કેારડું કરી ઘીને ચુલે મુકી તેમાથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળેને માહે બદામને લાલ તળીને કાઢયા પછી પસ્તાંને તળી બેઉને છુંદવુ. ખાંડનેા ચાસવાળેા ટાઇટ શીરેા કરવેા. થેાડાં ઘીમાં માવાને જરા રતાસપર તળીને કાઢી લેવેા અને બાકી રહેલાં બધાં ઘીને કલઇભરેલી પેાહેાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટેા નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવેા અને તળાવાનેા સેાહડમ નીકળી ઘેરા પીળા રંગનેા થાયને માહે શીરેા, માવેા, બદામ, પસ્તાં બધું ભેળી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાયને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી કલઇભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે ગમે તેટલેા જાદેા થાપવેા અને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. એ મેસુર મજાહનેા થાયછે. મેસુર મેાલેા પસંદ હેાયતેા પાશેરથી દેાઢ પાશેર જેટલી ખાંડ એાછી લેવી.

મેાટા વરાનું ગેાસ્ત તથા મરઘી પકાવવાની સેહલી રીત.

કેાઇપણ જાતની તરકારીમાં સાધારણ રીતે ગેાસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા માટે પેહલે કાંદાને તળી તેમાં આદુ લસણ વધારીને તેમાં ગેાસ્ત યા મરઘીને તતરાવ્યા પછી તેમાં પાણી રેડવામાં આવેછે, તેજ રીતે આએ ચેાપડીમાં ખારૂં યા કેાઇપણ તરકારીમાં ગેાસ્ત યા મરઘી પકાવવાની સાધારણ રીત લખેલીછે. પણ મેાટા વરામાં ઘણુંખરૂં એ રીતે પકાવવામાં આવતું નથી. ગેાસ્ત, મરઘી, તરકારી જેટલું પકાવવુ હેાય તેને માટે જેટલેા જોઇતેા હેાય તેટલેા બધેા સામાન લઇ મરઘી યા ગેાસ્તને સાફ કરી તરકારીને પણ કાપી બધું ધેાવું અને કાંદા કાપી આદુ લસણ છુંદી એ બધાંને ગેાસ્ત યા મરઘી તથા ઘી સાથે કાચુંજ ભેળી નીમક નાખીને તેનાં પ્રમાણમાં પાણી રેડીને પકાવવા મુકી તરકારી જે વખતે નાખવી હેાય તે મુજબ માહે નાખી પકાવીને તૈયાર કરવું. કાંદા તળી આદુ લસણનેા વઘાર કરીને તેમાં ગેાસ્ત યા મરઘીને તતરાવ્યા વગર આએ રીતે અમથું પકાવવાનું સેહલ પડેછે અને વળી ગેાસ્ત મરઘીનેા કસ બળી જતેા નથી તેથી ટેસ્ટમાં પણ સારૂં થાયછે, માટે થેાડું ગેાસ્ત યા મરઘી પણ એ રીતે પકાવેલું સારૂં લાગેછે. માદીનું

ગોસ્ત ચરવામાં ઘણું સખત અને ટેસ્ટમાં સારૂં લાગતું નથી, માટે હમેશ નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્ત લેવું, તે જલદી ચરેછે અને ટેસ્ટમાં સરસ લાગેછે.

મોવડાંનો દારૂ સોજો કરવાની રીત.

સોજું પેહલી ધારનું બેવડું મોવડું શેર ૫, સોજી મેદા ખાંડ તથા મોટી સુકી કાળી દરાખ દરેક શેર ૨, રીયલ મોસંબીની સુકી છાલના કકડા શેર ૧, સોજો ગોલાબ બાટલી ૨, કસ્તુરીના દાંણા ૩.

દરાખને બરાબર સાફ કરવી. પછી મોટાં સોજાં કોઠીનાં વાસણમાં હઠી શેર દારૂમાં કસ્તુરી, દરાખ તથા મોસંબીની છાલને આઠ દાહડા ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને જાદાં કપડાંથી ગાળી કાઢી ખાંડનો ટાઘટ શીરો કરી થંડો પડે પછી તેમાં બાકીનો સામાન ભેળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

મોહનથાળ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧॥, સોજું મીઠાઈનુ ઘી રતલ ૧, જાદો ચણાનો આટો રતલ ०॥, સોજું દુધ શેર ०॥, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૨॥, છુંદેલી એળચી તોળો ०॥। તથા જાયફળ તોળો ०।, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાદું છુંદવું. પછી પાંચ તોળા ઘી તથા અડધા પાશેર દુધને જુદું જુદું ગરમ કરીને બેઉ ભેળી આટામાં નાખી સારીકાની ગુંદીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી બધો આટો ભાંજીને છુટો પાડવો, ગાંગડો રાખવો નહી. કેસરને સેકી વાટી ખાંડમાં અડધો શેર પાણી નાખી ચાસવાળો શીરો કરીને તેમાં ભેળવી. ત્યારબાદ બાકી રહેલાં ઘીને સોજી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં આટો નાખી તળતી વેળા પેલાં બાકી રહેલાં દુધને અવારનવાર માહે છાંટયા કરવું અને લાલ તળાયને ઉતારી માહે શીરો રેડી બાકીનો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી કલઈભરેલી કથરોટ યા ઉંડા ખુનચામાં બે ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને ઉપર ઘી હોય તે કાઢી નાખી ચોરસ કકડા કાપવા. શીરો ઘણોજ ટાઘટ કરવો નહી, કારણ તેવો શીરો આટા સાથે મળતો નથી અને હેઠે ઠરી જઈ શીરાનું જુદું પડ બંધાયછે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં.

બીયાં વગરનાં પતળાં મોટાં વેંગણાં ૮, મોટાં નાળીયેર ૨, કાંદા શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તથા સોજુ મીઠું તેલ દરેક શેર ૦ા, નીમક તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા આદુ દરેક તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, કોથમીર ઝુડી ૩.

એક નાળીયેરને ખમણી તેનું પોણો શેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં આમલીને તેમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. વેંગણાંને સોજાં ધોઈ છાલ સાથેજ ઉભી ચાર ચીર કાપી ડીચકા આગલથી વળગેલાં રાખવાં. કાંદાને છોલવા. કોથમીરનાં પાદડાં સાથે કુમળાં ડાંખળાં રાખીને ધોવી. પછી બીજાં નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને બારીક પીસી વેંગણાંના ચીરેલા ભાગમાં ભરવો અને કલઈભરેલા મોટા પાટીયામાં તેલ કકડાવી તેમાં વેંગણાં મુકી મસાલો વધેલો હોયતો ઉપર તે મેલી દુધ સાથનું આમલીનું ડોહરૂં રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી વેંગણાં ચરે અને ઉપર તેલ આવેને ઉતારવું. તેલ પસંદ નહી હોયતો ઘી લેવું. એ રવૈયાં બીચડી સાથે સારાં લાગેછે.

રવૈયાં વેંગણાંનાં રજા.

મોટાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં ૪, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી તથા સોજુ મીઠું તેલ દરેક નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, છોલેલું આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦ા, દલેલી હળદ તોળો ૦ા, શાહ જીરૂં વાલ ૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૪.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશેર થંડાં પાણી સાથે બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ડોહરૂં [illegible] અથવા છાલ સાથેજ ઉપર [illegible] ચીરાને બાફવા. પછી પાશેર કાંદાને છોલી બીજા બધા સામાન સાથે બારીક પીસવો અને બાકીના કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈભરેલી પોહોળી તપેલામાં ઘી તથા તેલ સાથે નાખી તેમા તળીને પછી માંહે મસાલો નાખી તેને તળીને નીમક નાખી બાફેલાં વેંગણાં મુકી ડોહરૂં રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ઘીપર આવેને ઉતારવું.

રવો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૧ાા, ચીનાઈ ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ાા, કરંટ દરાખ શેર ૦ા, એળચીના દાંણા તોળો ૧ા, જાયફળ તોળો ૦ાા, વૅનીલા એંસેન્સ નાના ચમચા ૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા.

બદામને ઝોઝી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. કરંટને પણ સોજી કરી એમજ ધોવી. એળચી; જાયફળને છુંદવું. પછી રવાને પકાવીને કાઢયા પછી જો ઉપર તળેલી બદામ ભભરાવવી હોયતો ઘીને સોજા કલઈવાળા પાટીયામાં બરાબર કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં પાશેર સ્લાઈસ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકી બદામી રંગની કકરી થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લીધા પછી માહે કરંટને પોચી તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ દુધમાંથી એક શેરને જુદું કકડાવવું અને બાકીનામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી તેને બે કકરા પાડી એ બેઉ દુધને ગરમ રાખવા હંગારે મુકવું. પછી ઘીની તપેલીને પાછી ચુલે મુકી તે ગરમ થાયને માહે રવો નાખી બોરકુપર લાગીને સેજ પણ રતાસ પકડે નહી માટે ધીમી આંચે ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી શીકો બદામી રંગનો થાય અને ઘીમાં પરપોટા આવેને પેલું એક શેર ઓલું કકડતું દુધ એક માણસે રવામાં રેડવું અને રવાનો સેજ પણ ગાંગડો થાય નહી માટે બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને દુધ સોસી રવો ખીલીને ઘટ થાયને પેલા મીઠાં ગરમ દુધમાંથી અડધા શેરને આસરે ઉપર મુજબ રવામાં મેળવવું અને ઘટ થાયને પાછું એટલુંજ રેડી એ રીતે બધું ગરમ દુધ પુરૂં થાય ત્યાં સુધી રેડયા કરવું. પણ બળતું ધીમુંજ રાખવું અને અડધું દુધ નમાય પછી બદામની કાચી સ્લાઈસ નાખવી અને તે પછી થોડો વખત રહી મુરબ્બો તથા અડધી દરાખ નાખવી અને રવો ઘણો ઘટ થાયને ઉતારવો, પછી તે કઠણ થશે. ઢીળો રાખ્યાથી ઉતારયા પછી ઘટ થાયછે માટે તેવો નરમ પસંદ હોયતો તેમ ઉતારવો. પણ કઠણ રવોજ સારો લાગેછે. ઉતારતી વેળા ઍસૅન્સ, એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળવો. વૅનીલાથી રવાનો ટેસ્ટ સારો થાયછે પણ તેથી રવો

તદન સફેદ દુધ જેવો રેહતો નથી. રવાને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી બદામ તથા બાકી રાખેલી કરંટ ઉપરથી ભભરાવવી. તળેલીના કરતાં ઉપર પણ કાચી સ્લાઇસ નાખેલી વધારે સારી લાગેછે. પુડીંગ માટે રવો બનાવવો હોયતો તેને ઢીળોજ રાખવો અને તેમાં બધી કાચીજ બદામની સ્લાઇસ લેવી. રવામાં છ સાત શેર દુધ પણ ચાલશે અને તેથી વધારે સારો રવો થશે, તેમજ ત્રણ શેર દુધનો રવો પણ થઇ શકશે. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો મરજી મુજબ ખાંડ ઓછી લેવી. રવાની અંદર કાચી ભેળવાની બદામની સ્લાઇસ એકદમ ઘણીજ બારીક કાગળ જેવી કાપેલી વધારે સારી લાગેછે.

રવો ૨ જો.

સોજું તાજું દુધ શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૨, મીલનો પેહલાં નંબરનો સફેદ સોજો ઝીણો રવો રતલ ૧, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા રતલ ૦ાા, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, કરંટ દરાખ શેર ૦ા, ઘણોજ સોજો ગોલાબ વાઇન ગ્લાસ ૨, વૅનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, એળચીના દાણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦ાા.

પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ બદામની સ્લાઇસ કાપી એને તથા દરાખને ધોઇ તેજ મુજબ ઘીમાં બેઉને તળી કાઢી ઘીને થંડું કરવુ. એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી અડધાં દુધનો દુધપાક જેવો નહી તેમજ માવો પણ નહી તેવો બેઉની વચમાંનો ઘણો ઘાડો દુધપાક કરવો અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને રવામાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી થંડું થયલું ઘી નાખી સોજી તપેલીમાં ધગધગતે ઈંગારે મુકી ચમચે ધુંટયા કરી સેજબી ગાંગડો થવા દેવો નહી. વીસેક મીનીટ થાયને ઢાંકણ ઢાંકી ઈંગાર ઓછા કરવા અને થોડે થોડેવારે ઉઘાડીને તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને સીજેને ઉપરથી પેલા પતળો માવો રેડી ચમચે ભેળવી પાછું ઢાંકી પેહલા રવામાં લખ્યા મુજબ આપણી મરજી પ્રમાણે ઢીળો યા ઘટ કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બાકીનો સામાન ભેળવો. મીઠો રવો પસંદ નહી હોયતો ટેસ્ટ મુજબ તેટલી ઓછી ખાંડ લેવી.

રવો ૩ જો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજ્જુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ાા, બીજા નંબરનો જાદો રવો રતલ ૧, સોજ્જુ દુધ શેર ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ા સોજો ગોલાબ પાઇંટ ૦ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાાા, જાયફળ તોળો ૦ાા.

એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરી સોજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં તળીને કાઢી લીધા પછી રવો નાખી તેને બદામી રંગનો તળી માહે દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ નાખી ચમચે બરાબર એકરસ કરી અંદરની વરાળ બાહેર નીકળી ગયા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેને એક બોરદુથી જરા અળગું રાખી સેજ ઇંગારે રાખવું અને દસેક મીનીટ પછી તપેલીમાં ચમચનો ડાંડો ફેરવી અંદર ફરતો ગોલાબ રેડી પાછું ઢાંકી પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉઘાડીને જોવુ અને ખાંડનુ પાણી બળી રવો ઘટ થયલો લાગેતો તુર્ત ઉતારવું, પણ વખત હોયતો રેહવા દઇ એ પ્રમાણે થાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ મેળીને કાઢયા પછી ઉપર તળેલી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

રવો ૪ થો.

માલનો બીજા નંબરનો સોજો જાદો રવો રતલ ૧, સોજ્જુ તાજ્જુ દુધ શેર ૪, સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, ક્રીસ્ટેલાઇજડ ફ્રુટના ઝીણાં કટકા રતલ ૦ાાા, સોજ્જુ મીઠાઇનું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦ાા, બારીક છુંદેલી એળચી તોળો ૧ા તથા જાયફળ તોળો ૦ાાા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે અડધો પાશેર, વૅનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨.

દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તૈયાર કરવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી અરધીન આખીજ રાખવી અને બાકીની અડધીની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડાને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને માહે બધી બદામ નાખી આધરાંની મોટી ચમચે ફેરવ્યા કરવી અને ફીકા બદામી રંગની થાયકે તુર્તજ ઉતારી પાડીને બધી જલદીથી કોરડાં ભોયાંમાં ઘી સુધાજ નાખી દેવી, કેમકે કકડેલાં ઘીમાં વધુ વખત રેહતાં

રતાસ પકડશે. પછી તેમાંથી આખા બદામને કાઢીને છુંદવી અને ચીને પાછું તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી ઉપર પ્રમાણેજ ખુબતરેહ કકડીને ધુમાડો નીકળેને ઉતારી પાડીને અંદર રવો નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગનો થાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું દુધ રેડતાં જવુ અને સેજબી ગાંગડો થાય નહી તેમ સંભાળથી બીજાં માણસે ઘુંટયા કરી એ રીતે બધું દુધ મેળવ્યા પછી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઇંગારે રાખી ઘુટયા કરી કઠણ થવા આવેને ગેાલાબ રેડી છુંદેલી બદામ બરાબર ભેળીને ઉતાર્યો પછી ક્રીસ્ટેલાઇજ્ડ ફ્રુટ તથા વૅનીલા મેળવીને રવો કાઢીને ઉપર એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. મીઠો રવો પસંદ નહી હાયતેા ગમે તેટલી ઓછી ખાંડ નાખવી.

રવો ૫ મો.

સેાજું તાજુ દુધ શેર ૭, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨, મીલને પેહલાં નંબરનેા ઝીણો રવો રતલ ૧, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦||, સેાજી બદામની બીજ રતલ ૦|, એળચી તેાળો ૧|, જાયફળ તેાળો ૦||, ઘણેા સેાજો ગેાલાબ પાશેર અડધેા એટલે નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨ (નાની એક સીસી).

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાનીમા બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીત છાપેલીછે તેમા લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી કાગજ જેવી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દુધમા ખાંડ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. પછી સેાજા મેાટા કલઇ ભરેલા પાટીયામા ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકી ઘણું કકડાવવુ નહી પણ બધું ઘી બરાબર તવાયને માહે રવો નાખી કલઇભરેલી સેાજી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી રવો હેઠે લાગવા દેવેા નહી અને બદામી રંગનેા થાયને અંદર દોઢ શેર થંડું પાણી રેડી બરાબર મેળવીને ગાંગડા રાખ્વા નહી અને હેઠે લાગે નહી માટે ઘુંટયા કરી બધું પાણી સુકાયને એક માણસે તેમાં થોડું થોડું કરી દુધ નાખતાં જવું અને માહે ગાગડા વળે નહી માટે બીજાં માણસ ઘુંટયાજ કરવું અને રવો જરા ઢીળો જેવો થાયને ઉતારી બાકીનેા બધેા સામાન ભેળીને કાઢવેા. કેાઇને મઠો રવો પસંદ નહી હાેયતેા પેાતાના ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ઓછી નાખવી.

રવો પાંઉનો.

સોજ્જુ દુધ શેર ૩, સોજ્જું માખણ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦ા, તદન સફેદ સોજાં પાંઉનો ગર રતલ ૦ા, ચવચવના મુરબ્બાના ઝીણા કકડા તથા બદામની બીજ દરેક રતલ ૦, સોજ્જું ઘી તથા કરંટ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૦ા, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧ા.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. કરંટને ધોઇ કોરડી કરીને ઘીમાં નરમ તળીને કાઢી લેવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં પાંઉના ગરને બે ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાઉંને ભાજીને બરાબર એકરસ કરી માહે માખણ તથા બદામની સ્લાઇસ નાખી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરવું અને ઘટ થવા આવેને દરાખ નાખી ઘણું ઘટ થાયને ઉતારવું, પણ કઠણ કરવું નહી. કારણ થંડું થયાથી ઘણું કઠણ થાયછે. ઉતારીને બાકીનો સામાન મેળવો. ગમેતો નવટાંક ખાંડ વધારે લેવી. એ રવો મજાહનો લાગેછે.

રવો ભુંજીને છુંદેલા ચોખાનો.

જીરાસાલ ચોખાને ચુંટીને ઠીકરાં ઉપર ફીકા ક્રીમ રંગના કકરા ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ઝીણા રવા જેવા કરી તે એક રતલ લેવા અને આજ્ઞે ચોપડામાં રવો પેહલો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેજ બીજો બધો સામાન તથા સાત શેર દુધ લઇને તેમાં લખેલી રીતેજ એનો રવો બનાવવો. પણ એ ચોખાના રવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવો નહી, એમજ અમથો બનાવવો.

રવો સસ્તો.

સફેદ શાકરીયા ખાડ શેર ૨ા, મીલનો બીજાં નંબરનો જાદો રવો તથા સોજ્જું ઘી દરેક શેર ૧, સોજ્જું દુધ શેર ૧, કરંટ દરાખ શેર ૦ા, બદામની બીજ નવટાંક, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણા તોળો ૧, જાયફળ તોળો ૦ા.

એળચી જાયફળને છુંદવુ, બદામને છોલી ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી અને દરાખને સાફ કરી ધોઇ કોરડી કરવી. પછી

સેાજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં દરાખને તળીને કાઢી લીધા પછી રવેા નાખી ધીમી આંચે બદામી રંગનેા તળી તેમાં થેાડું થેાડું થંડું પાણી રેડી ઘુંટયા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહી અને ઘાડા દુધપાક જેવું કરી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતું વધારી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી. અંદરનું બધું પાણી સુકાય અને રવેા ફુળીને કઠણુ થાયને દુધ ભેળવું અને દુધ સુકાયને ખાંડ મેળવી તે બધી પીગળી જાય અને રવેા બરાબર ઘટ થાયને ગેાલાબ નામી બે મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામની સ્લાઇસ તથા દરાખ બેઉ થેાડું જુદું રાખીને બાકીનુ એ તથા એલચી જાયફળ રવામાં મેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર પેલી જુદી રાખેલી બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ રવેા ખીલીને વધારે થાયછે અને સારેા લાગેછે. જરા મેાલેા રવેા પસંદ હેાયતેા થેાડી ઓછી ખાંડ નાખવી.

રવેા સુકાં પાંઉનાં ક્રીમ એટલે ક્રમ્બ્સનેા.

થેાડી પાંઉની કાતરીઓને થંડી ભઠ્ઠીમાં યા પત્રાંની રકાબીમાં ધીમે ઇંગારે કકરી પણ સફેદ ભુંજી બારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી એ પાંઉનુ ક્રમ્બ્સ જેને આપણા લેાક સાધારણ રીતે ક્રીમ કેહછે તેને ઝીણા રવા જેવું કરીને એક રતલ લેવું અને બાકીનેા બીજો બધેા સામાન પેહલા રવામાં લખ્યા પ્રમાણે તેટલેાજ લઇ તેમાં લખેલી રીતે એ પાંઉનાં ક્રીમનેા રવેા પકાવવેા. પણ તેમા લખ્યા પ્રમાણે એ ક્રીમને ઘીમાં તળવું નહી પણ કાચાનેાજ બનાવવેા.

રસ્ક.

ડાઘ નહી તેમ સેકીને સુકા કાઢેલા મીલના પેહલા નંબરનાં બે રતલ આટાને એક મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં નાખી તેમાં વાટેલુ નીમક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને મીઠા બનાવવા હેાયતેા છુંદેલી ખાંડ અડધેા શેર ભેળવી અને ગરમ કીવેલાં એક પાશેર દુધમાં ૦૧ રતલ સેાજું માખણુ પીગળાવી તે ભેળીને પછી તાજા ૭ ઇંડાને ભાંજી ખુબ દેાહવી પતળાં કરી તેમાં પદરખાનાનુ ખમીર ભરેલુ અડધેા પાશેર મેળવીને તે રેડી મસળીને આટેા બાંધી તેપર ધેાતું કપડું ઢાકીને ખમીર ચઢવા ઉંફમાં રાખવું. પછી ચઢેને હલકે હાથે જરા ગુંદી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણુ લગાડી એ મેળવણીને મેાટા સંત્રા જેટલી તેમા છુટી છુટી મુકી

ગરમ ભઠીમાં ભુંજવા મેલી ભુંજાયને બે સરખા ભાગમાં કાપી વચમાંનો કાપેલો ભાગ ભુંજાવા માટે પાછું થંડી ભઠીમાં મુકવું. બીજી રીતે રસ્ક બનાવવા હોયતો એક પાશેર દુધને ગરમ કરી તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ખમીર મેળવું અને ઉપર મુજબના સેકેલા એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક બે ચમટી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ નવટાંક ભેળી એક બોલમાં ભરી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં ખમીર મેળેલું દુધ રેડી ૦। રતલ માખણ મેળવ.ને ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું અને અંદર પરપોટા આવે પછી હાથને વળગે નહી ત્યાં સુધી હલકે હાથે મસળીને પાછું ઢાંકી મુકવુ અને આટાની સપાટી ઉપર ફાટ પડે ત્યારે તેનાં છ ઈંચ લાંબાં અને બે ઈંચ વ્યાસનાં રોળ બનાવી માખણ લગાડેલાં પત્રામાં મુકી બીજો થોડો વખત ચુલા આગલ રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ભુંજીને તૈયાર કરવા. એ રસ્ક ખારાં કરવા હોયતો ખાંડ નાખવી નહી પણ એક રતલ આટામાં વાટેલું નીમક પોણો તોળાને હીસાબે લેવુ.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો.

ચાવલ સાથે ખાવા માટે ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખારો રસ બનાવવો હોયતો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ જેટલો રસ વધારે જોઈતો હોય તે મુજબ કાંદા, આદુ, લસણ, ઘી તથા પાણી વધારે નાખીને જીરાં વગર જરા ઘાડા રસ સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી ખારૂં પકાવવું.

રસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો મસાલાનો સંડોવેલો.

સોજું નરનું કુમળું ફગબે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજા પટેટા શેર ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૧।, ધાણાજીરાંનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા ચોખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, આદુ તોળો ૦।।, લસણ વાલ ૫

પટેટાને છોલી જાદી કાતરીઓ કાપી થંડાં પાણીમાં ભીનવવી. આદુ લસણને છોલાને છુંદવું. કોથમીરને ઘોઇ કુમળી ડાંખળી સાથેજ પાદડા લઇને એ તથા મરચાંને ઘોઇને બેઉને છુંદવું અથવા પીસ્વું. ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી થંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ઘણો બારીક ઝુડો કાપી કલઇવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી

તેમાં ડીકો લાલ તળી માહે આદુ લસણ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે આટો તથા બધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને તળીને પછી ગોસ્ત, નીમક તથા એક ભાગ જેટલી પટેટાની કાતરી નાખી બે ભાગને જુદી રેહવા દેવી અને બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું. પણ કદાચ ગોસ્ત નરમ થવા આગમચ તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતો બીજું ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે તે રેડવુ અને ગોસ્ત નરમ થવા આવેને અંદર નાખેલા પટેટાને સારીકાની કરછીથી ઘુંટી નાખીને પછી પેલી બાકીની બે ભાગ પટેટાની કાતરીઓને ગોસ્તમાં ભેળી રસ મજાહનો ઘાડો થઇ ગોસ્ત તથા પટેટા બરાબર ચરેને જરાવાર ઇંગારે રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ નીચવીને ચાવલ સાથે એ રસ ખાવો. કેરીના દાહડા હોયતો બે ત્રણ કાચી કોયળ કેરીને છોલીને તેનાં ફાડચાં કાપી પેલા બે ભાગ પટેટા નાખ્યા પછી બધું નરમ થાયને કેરી નાખવી. ઉપલીજ રીતે એક હાફ ફાઉલના કટકાનો રસ બનાવવો.

રાઇ ચઢાવેલા.

અચાર માટે રાઇ ચઢાવવી હોયતો ખપ મુજબ સોજી ભેળ વગરની દલેલી રાઇ લેવી અને તેને કોડીના મોટાં ઉડાં બોલમાં નાખી થોડો સોજો સરકો ભેળી ઘટ કરવી અને તેની ફેનથી આંખ્યોમાં પાણી આવે ત્યાં સુધી તેને લાકડાંના મોટા ચમચાવડે ખુબતરેહ ઘુંટવી. ભોજન સાથે અમથી ખાવા માટે વેલાતી રાઇને ઉપર મુજબ પણ સેજ પતળી જેવી ચઢાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળવું, તેમજ સૅન્ડવીચીજ઼ માટે પણ એજ રીતે પણ નીમક વગર ચઢાવવી.

રાઇતું.

બીયાં વગરની પણ જરા મોટી એક કાકડી લેવી અને તેને આએ ચોપડીમા ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે કીધા બાદ ડીચકું કાપી કાઢયા પછી છોતાને તેનાં ઘણુંજ પતળા વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો વરખ કાપવો યા કાકડીને ખમણવી. પછી એક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો દલેલી વેલાતી રાઇને ઉપર રાઇ ચઢાવેલામાં લખ્યા મુજબ પણ સેજ ઢીળી જેવી ચઢાવી તેમાં પાણી વગરનું કઠણ દહી એક પાશેર ભેળવી ટેસ્ટ મુજબ નીમક નાખીને પછી તેમા કાકડીની

સ્લાઇસ, વરખ અથવા રેસો ભેળવો. કેળાંનું રાઇતું કરવુ હોયતો વસઇનાં પાકાં મોટાં ત્રણ ચાર કેળાંને છોલી ઘણીજ પતળી કાતરીઓ કાપી ઉપર મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇ કાકડીને બદલે એ કેળાંની કાતરીનું ઉપલીજ રીતે ગાઇતું કરવું. ખારક, ખજુર, કાળી સુકી દરાખ, કીસમીસ દરાખ અથવા નાળીયેરનું રાઇતું કરવું હોયતો ઉપર મુજબની રાઇમાં દહી ભેળી તેમાં મેળવવા ઘટે તેટલું નાળીયેર ખમણીને ભેળવુ, તેમજ ખારક, ખજુર, અથવા કાળી દરાખને ધોઇ કોરકું કરીને ઠરીયા કાઢી એ ત્રણના ઝીણા કટકા કરવા અને કીસમીસને એમજ રાખવી અને એ ચારમાંનું જે એક હોય તેને ઉપર મુજબની ચઢાવેલી રાઇમાં દહી ભેળીને તેમાં મેળવવું. પીળા રંગનું રાઇતું કરવું હોયતો રાઇતાંની મેળવણીમાં દલેલી હળદ બે ત્રણ ચમટી જેટલી ભેળવી. રાઇતું ખાવાની થોડો વખત આગમચ બનાવી કોડીનાં વાસણમાં ભરીને ઢાંકી રાખવુ.

રાજબરી ક્રીમ આઇસ.

રાજબરી જામ રતલ ૦।, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળો ૧।, રંગ આઇસ ક્રીમનો આએ ચોપડીમાં છાપેલોછે તેવો રંગ ખપ મુજબ.

ઘણાંજ બારીક આંધરાંની તદનજ કલઇભરેલી ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી નવી તારની ચાળણીથી જામને છાંડી લઇ બીયાંને ફેંકી દેવાં. મીલ્કને ભરેલા બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ થંડાં પાણીમાં ભેળી આટાને કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું પાણી સાથનું મીલ્ક મેળવી ચુલે પાંચ મીનીટ ઘુંટીને ઉતારવું. પછી જરા થંડું થાયને તેમાં છાંડેલી જામ તથા મેળવણી ફીકા ગોલાબી રંગની થાય તેટલો રંગ ભેળવો અને તદન થંડું થાયને આએ વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવુ, પણ કીનારીપર બંધાતી પોપડીને અવાર નવાર કાઢીને અંદર મેળવ્યા કરીને કઠણ જમાવવું.

રાજબરી ડ્રોપ્સ.

પાકી રાજબરી થોડી લેવી અને તેને સાફ કરી ડીચકાં કાઢીને ખુબતરેહ ભચડીને સોજી ફલૅનલના કટકામાં થોડું થોડું નાખી દાબીને

બધો રસ ગાળી કાઢવો અને તે રસને તોળી અડધા રતલ થાયતો તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ ૦। રતલ ભેળી તદન કલઇભરેલી તપેલી અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખા એનેમલનાં વાસણમાં ઇંગારે ઉંધાડું મુકી માહે અવાર નવાર લાકડાનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવવો અને બધાય તેવુ ટાઇટ થાયને ઉતારી કોરડી રકાબીમા છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી તડકે સુકવવા.

રાજબરી બ્રૅંડી.

ચાર રતલ તાજી રાજબરીને બરાબર સાફ કરી ત્રણ બાટલી બ્રૅંડીમાં એક મહીનો ભીનવી રાખ્વી. પછી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડનો ઘણો ઘાડો નીતરેા શીરો કરી ટેસ્ટ મુજબ રાજબરી સાથના બ્રૅંડીમાં તે ભેળી ટેસ્ટ માટે તજ તથા લવંગનું ઍસૅન્સ જરા નાખી ગાળીને બ્રૅંડી ભરવો.

રાજબરી વીનીગર.

સોજી તાજી રાજબરી રતલ ૨।।, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, બારીક દલેલી યા છુદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

રાજબરીને સાફ કરી ભચડીને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી તેની ઉપર સરકો નાખી ચપટ ઢાકીને ત્રણ દીવસ રાખ્વુ જે દરમ્યાન દરરોજ હલાવ્યા કરવું. તે પછી જેની બૅગ યા જાડી ફ્લૅનલના કટકામા નાખી ભચડયા વગર એમજ હલવે હલવે બધો રસ ગળવા દેવો અને એ રસને ભરી અડધો શેર એટલે એક પાઇંટમાં એક રતલને હીસાબે પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ નાખી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આધરાંની ચમચે કાઢયા પછી ઉતારી થંડો થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. જ્યારે પીવું હોય ત્યારે આઇસના થંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ એ વીનીગર ભેળીને પીવું.

રાજબરી સપંજ.

ગરમ કીધેલું સોજું દુધ પાશેર ૧।।, રાજબરી જૅલી રતલ ૦।। સોજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૧।।, સ્વીનબૉર્નનું અથવા બીજા કોઇ, મેકરનું સોજુ બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૨, લીંબુનેા ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

આઇસીનગ્લાસ ભીનાય તેટલું સેજ પાણી રેડી ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને તેમાં બધો સામાન ભેળી કઠણુ અને સ્પંજ જેવું થાય ત્યાં સુધી એકજ તરફથી સુલટે હાથે કફ ચઢાવવો. તે પછી ભીનવેલાં કોડીનાં મોલ્ડમાં ભરી ખીજે દીને કાઢવું. ઘણી થંડી હોય ત્યાંજ એ થશે.

રાતાં કોહોળાંની જામ.

પાકા સંત્રાની લાલ છાલ લેવી અને તેનો જાદો રેસો કાપીને અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી એ બેમાંથી એક રીતે કાપેલી છાલ દોઢ તોળો લઇ કોડીનાં વાસણુમાં થંડાં પાણીમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ધોવી. પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગનાં લાલ કોહોળાંના તેજ રીતે કાપેલા કટકા એક શેર લઇ સોજા ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર, સંત્રાની છાલના કટકા યા રેસો તથા દોઢ પાશેર થંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચાથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવેને ભાજીયા કરી જરા શીરા સાથની જામ થાયને ઉતારીને ઘુંટીને કટકા હોય તે ભાંજી થંડી થાયને ભરવી. એ જામ મજાહની લાગેછે.

રાબરી.

સુકાં સીંગોડા; છુંદીને કપડાંથી ચાળેલો સુંઠનો બારીક પાઉડર; નવી બદામની ખીજ; નવા ભાજેલાં પસ્તાં; સોજુ માખણુનુ ઘી; દોખી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦।.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કપડાંથી લુછીને કોરડું કરવું અને એ તથા ચાર જાતનાં મગજને ઘીમાં જુદું જુદું તળી બારીક છુંદી ભેળીને કાચના બુચની બરણીમા ભરી મુકવું અને સીંગોડાને બારીક છુંદી કપડાથી ચાળીને જુદાં ભરી રાખવાં. પછી દરરોજ સહવારનાં તળેલા મેવા તથા મગજમાંથી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (દૅજર્ટસ્પુન) સીંગોડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા

સપાટ ભરેલી એક ચમચી સુંઠનો પાઉડર લઈ એક પાશેર ભેંસનાં સોજાં દુધમાં બરાબર મેળવીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને પીવું. એ રાબરીને ઘુંટારો પણ કેહછે.

રાબરી ૨ જી.

નવી બદામની બીજ શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦॥, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; દોધી; કાકડી; કોહોળુ તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક ચીજ શેર ૦।, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી ધોઈ તદન કોરડું કરી સોજી ખલમાં ઘણુંજ બારીક છુંદવું. સુંઠ, પીપળીમુળ તથા મરીને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. મગજને ચુંટી બારીક છુંદવાં. એળચી તથા જાવંત્રીને પણ બારીક છુંદવું. પછી બધા સામાનને સાથે ભેળી કાચના બુચની બરણીમાં ભરી રાખી દરરોજ સહવારના ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા એમાંથી લઇને એકથી દોઢ પાશેર સોજાં ભેંસનાં દુધમાં બરાબર ભેળી ચુલે બે ત્રણ કકરા પાડી ઉનારીને ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ નાખી એળચી તથા જાવંત્રી જરા નાખીને પીવું. કોઇ લોક બદામની બીજને બાર કલાક થંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી એમજ છોલેછે.

રાબરી ૩ જી.

બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક ૭, ચારોલી ૧૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ મળી ચાર જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોટું સુકું સીંગોડું ૧, ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળાં મરીના દાણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ એક મરી જેટલો, છુદેલી એળચી; જાયફળ તથા સુંઠ દરેક ચમટી ૨, ખાવાનું નાનું પાન અડધું, દાડમની બંધ કળી ૧, છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાના ચમચા ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોળી બધા સામાન સાથે સોજા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર નાખીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી થંડક પડેછે. ગમેતો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ નાખવો. દાડમની

કળી નહી હશેતો ચાલશે. ગમેતો આઇસનું પાણી લેવું. દુધમાં બનાવવુ હોયતો દાડમની કળી તથા પાન લેવુ નહી પણ બાકીના બધા સામાનને ઉપર મુજબ પીસી અડધો શેર સોજા દુધમાં ભેળી ચુલે ઘુંટયા કરી જરા ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ નાખવું.

રાબરી ૪ થી.

નવી બદામની બીજ શેર ાા, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં; ચારોળી; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ એ દરેક ચીજ શેર ૦ા, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજી સુંઠ દરેક નવટાંક, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૩, ઉજળાં મરી તથા સુરીજન દરેક તોળા ૨, બારીક છુંદેલાં લવંગ તોળો ૧ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

મેવાને છોલી ધોઇ તદન કોરકું કરી એ તથા મગજને ઘણું બારીક છુંદવું અને ખસખસ, સુંઠ, મરી, પીપળીમુળ તથા સુરીજનને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી એ બધો સામાન સાથે ભેળી લવંગ નાખી કાચના બુચની બરણીમાં ભરવુ અને એળચી જાયફળ તથા ઘઉંનાં દુધને જુદું રાખવું. પછી દરરોજ સહવારનાં રાબરી બનાવવી વેળા એ ભેળેલા ભુકામાંથી દોઢથી બે તોળા જેટલો લઇ તેને એટલાંજ સોજાં માખણનાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળવો અને દોઢ પાશેર સોજાં થંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધની એક મોટી બદામ જેટલી ગાંગડીને બરાબર પીગળાવીને તળેલા સામાનમાં એ રેડી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખી સાતેક મીનીટ ધીમી આચે ઘુંટીને ઉતારયા પછી જરા એળચી જાયફળ ભભરાવવુ.

રીઑંડ વેફર.

મોટાં તાજાં બે લીંબુ લેવાં અને તેની ઉપરની પીળી છાલ ઘસાઇ જાય ત્યાં સુધી તેની ઉપર લોફ શુગરના કકડાને ઘસીને પછી બારીક પાઉદર જેવા છુંદી ચાળીને તે એક રતલ લઇ તેની સાથે ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો પોણો રતલ ભેળવો. પછી નવ તાજાં ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને આટા તથા ખાંડમાં ખપતું ખપતું મેળવી આટો બાંધીને તેને પૈઆનીની કીનારી જેવું ઘણુંજ

પતળું વણી ઘણી પતળી કીનારીનાં તંબ્લર વડે વેફર કાપવાં. અને ભુંજવાનાં પત્રાંને પુરતું માખ્ખણ લગાડી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં મેલવાં અને અડધાં ભુંજાયને કાઢીને આંગળીની ઉપર ગોળ વીટાળીને પછી સેરવી કાઢી એમ વીટાળેલા વેફરને પાછાં ભુંજવા માટે ભઠ્ઠીમાં મુકી બરાબર થાયને કાઢવાં. ભુંજવા માટે બધી મળી દસથી પંદર મીનીટ જોઇશે.

રૂબી અંદર સ્નો.

સોજા ૦ા રતલ તાપીયોકાને ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાશેર પાણી, લીંબુ એકનો ગાળેલો રસ તથા છાલ સાથે ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી છાલ કાઢી નાખી તદ્દન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઘુંટયા કરી તદ્દન કઠણ થાયને રૅડ કરંટ જૅલી અડધા પૉટ જેટલી ભેળીને ત્રણ ચાર મીનીટમાં ઉતારી મોટી રકાબીમાં રેડી તદ્દન થંડું અને કઠણ થાયને આજ ચોપડીમાં વીહીપ્ડ ક્રીમ લખેલીછે તે બનાવીને તેની ઉપર ઢગળો મુકવો અથવા બે તાજાં ઇડાંની સફેદીને આજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ બનાવીને તેનો ઢગળો મુકવો.

રૅતેફ્યા ઑરેંજ.

સોજાં વચલાં કદનાં નવ ઑરેંજને ધોઇ નુછી કોરડાં કરવાં અને બે બાટલી બ્રૅંડીને સોજી બરણીમાં રેડી તેમાં ધાંણા તથા તજ દરેક ૦ા તોળો નાખી માહે ઑરેંજ મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી બે મહીના પછી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરવો.

રોજ ડ્રૉપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧, ગોલાબનું ઍસૅન્સ તથા રંગ આઇસક્રીમનો દરેક ટીપાં ૭, માખ્ખણ ખપ મુજબ.

થોડી રકાબીને જરા માખ્ખણ ચોપડી તૈયાર રાખવી. પછી અડધા પાશેર થંડાં પાણી સાથે ખાંડને સોજાં વાસણમાં મેળવીને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ખાંડ પીગળેને રંગ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું અને ખાંડ બંધાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો થાયને ઉતારી રકાબીઓમા છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મુકી બંધાયને કાઢવા.

રોઝ બ્રૅંડી.

સોજા તાજા ખુશબોવાળા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓને એક સાફ બાટલીમાં ભરીને પછી બાટલીને હલાવવી, તેથી બધી પાંદડીઓ બાટલીમાં હેઠે એકઠી થશે. પછી તેની અંદર બ્રૅંડી ભરી ચપટ બુચ મારી પંદર દીવસ પછી ઉઘેડીને બ્રૅંડીને ગાળવો.

રોટલી ઘઉંની તળેલી.

આએ ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં ઝુરા રોટલી લખેલીછે તેવી બનાવીને તેને ભુંજવાને બદલે સાફ લોઢી ઉપર જરા ઘી કકડાવીને તેમાં બેઉ પડ તળવાં. વધારે સારી રોટલી કરવી હોયતો રવો તથા મેદો બેઉ સરખે ભાગે લઈને તેની ઝુરા રોટલી વણવી અને ખપજોગાં તાજાં ઇંડાં ભાંજી તેને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને રોટલીનાં બેઉ પડ ઉપર ચોપડીને એજ રીતે લોઢીપર ધીમાં ધીમે બળતે તળવા મુકવી અને એક પડ રીકું લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું એમજ તળાયને કાઢવી. મીઠી રોટલી પસંદ હોયતો તળાય પછી થોડી મેદો ખાંડ ભભરાવીને બેવડી વાળવી.

રોટલી ઘઉંની તાડીમાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો અડધો રતલ લઈને તેમાં લખ્યા જેટલુંજ વાટેલું નીમક તથા ઘી માહે મેળવવું અને પાણીને બદલે સોજી ચહાડે તાડીથી આટો બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને તેનો એક મોટો ચપટો ગોળો કરી બેથી હઠી કલાક ઢાંકીને ઉંફમાં રાખ્યા બાદ આટાને પાછો મસળવો અને એ નવ રીતની રોટલીમાં ચોવડી ઘડી કરીને ચાર પડની રોટલી બનાવવા લખેલુંછે તેવી રોટલી કરવી અથવા ઝુરા રોટલી લખેલીછે તેવી બનાવીને તેમા લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને કાઢયા પછી તેમજ ખંખેરી પડ છુટાં પાડી ઘી લગાડીને બેવડી વાળવી. એ રોટલી મજાહની થાયછે.

રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવી.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મીલનો પહેલાં નંબરનો અથવા બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો એ ત્રણમાંથી કોઈબી એક જાતના આટાને

ચાળીને અડધેા રતલ લેવેા. પછી ઘઉની સાધારણ રેાટલી બનાવવી હેાયતેા મીલના પહેલાં નંબરના આટાની રેાટલી ચીવટ થાયછે માટે તેમાં હદી તેાળા ઘી અને વાટેલું નીમક અડધેા તેાળેા ભેળીને પેાચેા નહી તેમજ કઠણ પણ નહી તેવેા એ બેની વચમાંનેા વણી શકાય તેવેા થંડાં પાણીથી આટેા બાંધી તેને આંગળાંનાં ટાંચા વડે ખુબ તરેહ ગુંદીને એકથી દેાઢ કલાક ઢાંકી રાખ્વેા. ઘરના દલેલા આટામાં તેમજ મીલના બીજાં નંબરના આટામાં બે તેાળા ઘી તથા ઉપર લખ્યા જેટલું નીમક નાખીને ઉપલીજ રીતે એ બેમાંનેા જે આટેા હેાય તેને બાંધીને એકથી દેાઢ કલાક ઢાંકી રાખ્વેા. ત્યારબાદ એ બાંધેલા આટાની સપાટી ખડબચડી જેવી થાયછે માટે તેને પાછેા જરા મસળીને સરખેા કીધા પછી તેના એક સરખા બારથી ચૈાદ સફાઈદાર ગેાળા કરવા અને સાટા માટે બીજા થેાડા ઘઉંના યા મીલના પહેલાં નંબરના ચેાખાના આટાને ચાળી તેમાં બધા ગેાળાએાને રેાળવા અને એક સેાજી થાળીને ઉલટી મેલી તેની ઉપર અથવા ગેાળ પાતળાની ઉપર જરા સાટેા નાખી તેપર એક ગેાળેા મુકી આંગળાંથી દાબીને તેની ૦। ઇંચ જેટલી જાદી રેાટલી જેવુ કરી તેની ઉપર પતળું નહી પણ કઠણ ઘીનુ જાદું જેવું પડ છરી વડે ચેાપડીને તેપર સાટેા ભભરાવવેા અને બીજા ગેાળાને એજ રીતે દાબી મેાટેા કરીને ઘી ચેાપડયા વગર એમજ પેલી ઘી ચેાપડેલી રેાટલીની ઉપર મુકીને પછી રેાટલી વણવા માડવી, પણ જરા વણાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે અવારનવાર જલદી જલદી ફેરવીને મજાહની સરખી ગેાળ ઘણી પતળી રેાટલી વણવી. એમ ફેરવી ફેરવીને રેાટલી વણવાનુ કારણ એકે એકજ તરફથી રેાટલીને વણતાં તે ઉપરથી વધેછે અને હેઠેનું પડ જાદું નાનું રહી જાયછે. તેટલામાટે આએ તેમજ હેઠે બધી જુદી જુદી રીતથી રેાટલી બનાવવા લખેલુંછે તે બધીનેજ એ રીતે ફેરવી ફેરવીને વણવી. ઉપલા બે ગેાળાની બધી સાત રેાટલી વણાય પછી હેઠે રેાટલી ભુંજવા માટે લખેલુંછે તે પ્રમાણે ભુંજી રેાટલી તૈયાર થાયને તેજ રીતે પણ બેઉ પડ છુટાં પડી જાય નહી તેમ સંભાળીને રેાટલીને ખંખેરવી. ત્રણ ગેાળાની રેાટલી બનાવવી હેાયતેા ઉપર બે ગેાળા માટે બાંધવા લખ્યુંછે તેમ નહી પણ હેઠે બીજી બધી રેાટલી બનાવવા સારૂં આટેા બાંધવા લખ્યું છે તેજ પ્રમાણે તેટલા આટામાં તેમજ ઘી ભેળી નીમકનું પાણી નાખીને પછી તેજ રીતે બાંધીને આટાના અધાર

ગોળા કરવા અને ઉપર બે ગોળાની સાધારણ રોટલી વણવા લખ્યુંછે તેજ રીતે પણ બેને બદલે એ આટાના ત્રણ ગોળાની જરા પતળી રોટલી વણીને હેઠે લખ્યા મુજબ ભુંજવી. સોજી રોટલી બનાવવી હોયતો ઉપર સાધારણ રોટલીમાં ત્રણ જાતનો આટો લેવા લખેલુંછે તે ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનો અડધો રતલ આટો લેવો અને તે મીલનો પહેલાં નંબરનો હોયતો તેમાં ત્રણ તોળા કઠણ ઘી ભેળવું પણ બીજા નંબરનો અથવા ઘરનો દળેલો આટો હોયતો તેમાં હઠી તોળા ઘી ભેળવું અને અડધા તોળા નીમકને અડધો પાશેર થંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં તે મેળવ્યા પછી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી નાખીને ઉપર સાધારણ રોટલીમાં લખ્યુંછે તેમ ગુંદીને સેજ પોચો જેવો આટો બાંધી તેટલોજ વખત ઢાંકી રાખ્યાબાદ પાછો બરાબર મસળવો. પણ વધારે સારી રોટલી કરવી હોયતો આએજ રીતે પણ થંડાં દુધમાં નીમક પીગળાવી તે ભેળીને પછી દુધેજ આટો બાંધવો. તે પછી રોટલી મોટી કરવી હોયનો એ આટાના ચાર અને નાની કરવી હોયતો પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને તેમાંના એક ગોળાની વધારે જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જરા જાડું જેવુ પડ ચોપડી તેપર જરા સાટો ભભરાવીને રોટલીને બેવડી વાળી પાછું તેની ઉપર પણ એમજ ઘી ચોપડી સાટો છાંટીને તેને પાછી બેવડી વાળવી. જેમ કીધાથી ત્રણ ખુણાંની રોટલી થશે. પણ તેને એમજ રાખીને વણતાં રોટલી બરાબર ગોળ થશે નહી માટે પેલાં બાહેર નીકળેલાં ત્રણડે ખુણાંને બેઉ હથેલી વડે અંદર સરખાં દાબી દાબીને મજાહનું સરખું ગોળ કીધા પછી ઘટે તો જરા સાટો નાખીને સરખી ગોળ પતળી રોટલી વણવી. એ રોટલીનાં ચાર પડ થશે. પણ હમેશ બધી રોટલી વણતી વેળા તેની ફરતી કીનારી ભાગે યા ચુંથાય નહી તેમ વચમાની રોટલીનાં કરતાં ઘણી પતળી વણવી જોઇયે. કારણ જાદી કીનારી ભુંજતી વેળા બરાબર ચરતી નથી પણ કાચી રહેછે. આએ ચાર પડની રોટલીને ઘણાં પડની બનાવવી હોયતો ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને ચોવડી ઘડી કીધા પછી તેની ઉપર પાછું ઘી ચોપડી સાટો છાંટવો અને પેલાં ત્રણડે ખુણાંને હથેલીથી અંદર દાબી લેવાને બદલે વાળીને રોટલીની ઉપર લઇ તે ત્રણડેની અણી એકેકની ઉપર જરા અથડાવીને મેલી સરખું ગોળ કરીને પછી તેની સેજ

જાદી રેાટલી વણવી. ઘણાં પડની ફુરા રેાટલી બનાવવી હેાયતેા ઉપર સેાજી રેાટલી સારૂં લખ્યુંછે તે મુજબ બાંધેલા આટાના આઠ યા દસ ગેાળા કરવા અને તેમાંના બેની સેજ પતળી એકસરખી બે જુદી જુદી રેાટલી વણી તેમાંની એકની ઉપર કડણ ઘીનું સેજ જાડું પડ ચેાપડી તેપર સાટેા ભભરાવીને પછી બીજી રેાટલીને ઘી ચેાપડયા વગર તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર ઘી લગાડી સાટેા ભભરાવી બેવડી વાળી પાછું તેનીપર એમજ ઘી ચેાપડી સાટેા છાંટીને તેને બેવડી વાળીયાથી તેની ત્રીકેાણ રેાટલી થશે, તેનાં ખુણાને પણ ઉપર ચાર પડની ત્રીકેાણ થયલી રેાટલીનાં ખુણાં દાબ્વા લખ્યાંછે તેમ હથેલીથી બરાબર દાબી દીધા પછી અવાર નવાર ઉલટાવીને એની સેજ જાદી જેવી સરખી ગેાળ રેાટલી વણી એમજ બાકીની બધી વણવી. બીજી રીતે ફુરા રેાટલી બનાવવી હેાયતેા ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાના ચારથી પાંચ ગેાળા કરી તે એકની પતળી જેવી રેાટલી વણી તેની ઉપર કડણ ઘીનું સેજ જાડું જેવું પડ ચેાપડી તેપર સાટેા ભભરાવવેા, પછી એ રેાટલીને સામસામી બે બેારદુપરથી ચેાથા ભાગ જેટલી ઉપર વાળવી, જેથી વાળેલા ભાગના બેઉ છેડા એકેક સાથે અથડશે. તે પછી તેની ઉપર પાછું એમજ ઘી ચેાપડી સાટેા છાંટવેા અને એ વાળેલા બેઉ ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે રેાટલીને બેવડી કરવી, જેમ કીધાથી જાણે ચપટેા ઑમલૅટ હેાય તેવું થશે, તેમ કીધા પછી પાછું તેની ઉપર ઘી ચેાપડી સાટેા છાંટીને તેના બેઉ છેડાને ચેાથા ભાગ જેટલા ઉપર વાળી લઇને પછી તે વાળેલા ભાગ અંદર દબાય તેવી રીતે પાછું વાળીને બેવડું કરવું. જેમ થયાથી તે ચાર ખુણાંના ગેાળા જેવુ થશે તે ખુણાંને પણ ઉપર ચાર પડની ત્રીકેાણ થયલી રેાટલીનાં ખુણાંને હથેલીથી દાબવા લખેલુંછે તેજ રીતે એ ચારે ખુણાંને દાબી લઇને સફાઈદાર ગેાળેા કરવેા. પણ એ રેાટલીને ચેાપડેલું ઘી વધારે હેાવાથી તે બેારદુપરથી બાહેર નીકળી આવેછે માટે તેમ થાય તેા તે ભાગને સાટામાં દાબી દઇને પછી પેહલી ફુરા રેાટલીની માફક વણવી. સમેાસા માટે રેાટલી બનાવવી હેાયતેા તેમાં બીજો આટેા નહી પણ મીલનેા પેહલાં નંબરનેાજ આટેા લઇ તેને થંડાં પાણીથી ઉપર મુજબ બાંધીને ઉપર લખેલી બીજી ફુરા રેાટલીનીજ કાની પણ જેટલી નાની જોઇતી હેાય તેટલી એની એજ રીતે રેાટલી વણવી. સાત પડની રેાટલી કરવી હેાયતેા ઉપર સેાજી રેાટલી માટે લખ્યુંછે તે મુજબ અડધેા

રતલ આટો બાંધી તેના ચાર ભાગ કરવા અને તે અકેક ભાગના એક સરખા સાત નાના ગોળા કરી તે દરેકની સેજ જાદી રોટલી વણી તેની ઉપર કઠણ ઘી પુરતું ચોપડી સાટો ભભરાવીને તે બધી રોટલીઓને અકેકની ઉપર ગોઠવીને સરખી મુકી છેલ્લી રોટલીને ઘી લગાડયા વગર એમજ અમથી મુકવી અને એનાં પડ નાના મોટાં નહી પણ બધાં એક સરખાં કરવા માટે વધારે જલદી જલદી ફેરવીને સેજ જાદી સફાઈદાર ગોળ મોટી રોટલી વણવી. બીજી રીતે ઘઉંની રોટલી કરવી હોયતો મીલના પેહલાં નંબરના અડધો રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સોજી રોટલીમાં લખ્યા મુજબ ઘી તથા નીમકનું પાણી નાખી બાંધીને રાખ્યા પછી તેના ચાર ગોળા કરી સાટો નાખી તેમાંથી અકેકનો લંબ ચોરસ પતળો ટુકડો વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું સેજ જાડું જેવુ પડ ચોપડી સાટો છાંટીને તેનો લાંબો ગોળ વીટો થાય તેમ વીટાળીને લાંબું રોળ કરી તેને ખેંચીને વધારે લાંબુ અને હાથની વચલી આંગળીના જેટલું પતળું કીધા પછી એક છેડાપરથી તેના બધા આંટા અકેક સાથે અથડેલા આવે તેવી રીતે ગોળ ને ગોળ ચકરડાંની કાની એટલે ગોળ ઉધણ જેવું થાય તેમ વીટાળી બાહેરના છેડાને બરાબર દાબી દઇને સરખું ગોળ કીધાબાદ પાતળા ઉપર સાટો છાંટીને તેની ઉપર મેલી હથેલીથી દાબી ચપટું કરીને બધા આંટા છુટા પડે નહી તેમ સંભાળથી મજાહની સરખી ગોળ રોટલી વણવી. અડધો રતલ યા તેથી પણ વધારે આટાની અકેક રોટલી છુટી છુટી વણવી નહી હોય પણ સામટું એકજ વખ્ત વણીને પછી રોટલી કરવી હોય તો ઉપર પ્રમાણે આટો બાંધીને એક કથરોટ યા ખુનચાને ઉલટો મુકી તેની ઉપર યા મોટાં પાટીયાંની ઉપર સાટો છાંટીને તેપર એ બાંધેલા આટાનો એકજ મોટો પતળો રોટલો વણી તેની ઉપર કઠણ ઘીનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી સાટો છાંટીને પછી તેનો મોટો ગોળ વીટો વીટાળી લઇ તેના ઉપલા હીસાબસરના બધા ગોળા કાપી તે દરેકનો સરખો ગોળો કરી સાટામાં રોળીને તેની સેજ પતળી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણવી. ત્યારબાદ ઉપલી કોઇપણ એક રીતની રોટલી બનાવી હોય તેને ભુંજવા માટે ઠીકરાંને ઘણું ઘસીને સોજું ઉજાળી ચુલે બળતે મુકવું અને તે બરાબર ટપે પછી ધોતાં કપડાંના નાના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે ઠીકરાંપર જરા ઘી લગાડી ઘસીને લુછી નાખ્યા પછી બીજું સેજ ઘી ચોપડી બળતું ધીમું રાખીને

રોટલી નાખ્વી. એમ પેહલે એક વખ્ત ઠીકરાંને ઘી લગાડયાથી પછી ભુંજાતી વખ્ત રોટલી ઠીકરાંને વળગીને ચુંથાતી નથી. કોઇ લોક ચોખાની રોટલીનીકાની ઘઉની રોટલીને પણ ત્રણ વખ્તજ ફેરવીને ભુંજેછે માટે ગમેતો તેમ ભુંજવી અને મરજી પડેતો ઠીકરાંપર રોટલી નાખ્યા પછી તે બરાબર ભુંજાય તેટલા અરસામાં ઉપરા સાપરી જલદી જલદી બધી મળીને દસ બાર વખ્ત ફેરવવી અને રોટલીની સપાટીની ઉપર તવાથાની ધારને ફેરવ્યા કરી હેઠેનું પડ જયાંથી કાચું જેવું હોય તે તરફ ઉપરથી તવાથાએ રોટલીને દાબવી અને બરાબર ભુંજાયને તવાથા વડે આખી રોટલીની ઉપર જરા ઘી ચોપડીને ફેરવી નાખી બીજે પડે પણ એમજ ઘી ચોપડયા પછી તે ગરમ થવા માટે ફરી રોટલીને ફેરવી નાખી જરાવારમાં તવાથાથી ઉચકીને એક રકાબીમાં સોજું ધોતું કપડું પાથરીને તેની ઉપર રોટલીને ઉભી રાખી બે બોરડુની કીનારીપરથી બેઉ હથેલીવડે વચમાંની રોટલી જાણે જરા ડુચો કરે તેમ કરવી, જેમ કરતાં સાધારણ બે પડની રોટલી હોયતો તેનાં બેઉ પડ છુટાં પડી જાય નહી, તેમજ બીજી કોઇબી રીતથી બનાવેલી રોટલી હોયતો તે ભાગે યા ચુંથાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી અને તે પછી રોટલીને બેવડી વાળીને કપડાંમાં વીટાળી એ રીતે બધી ભુંજવી. એ રીતે રોટલીને સેજ દાબીને ડુચો કરવાનું કારણ એકે તેથી તેનાં પડ છુટાં પડેછે. કોઇ લોક રોટલી ભુંજાયા પછી એમ ઠીકરાંપરજ તેને બેઉ પડે ઘી ચોપડતાં નથી પણ કાઢીને પડ છુટાં પાડયા પછી તેનાં એક પડ ઉપર ઘી ચોપડીને તે અંદર આવે તેમ રોટલીને બેવડી વાળેછે. દરેક રોટલી ભુંજવા અગાઉ ઠીકરાંને કપડાંથી બરાબર લુછી સાફ કરીને પછી ભુંજવા માટે રોટલી નાખ્વી અને રોટલીની ઉપર સાટો વળગેલો હોય તેને તેમજ રોટલીનું પડ ફેરવતી વેળા ઠીકરાંપર પણ સાટો લાગેલો હોય તેને પણ કપડાંથી ખખોડી નાખ્વો. મીઠી રોટલી પસંદ હોયતો ભુંજીને પડ છુટા પાડયા પછી ઘડી કીધેલા ભાગમાં થોડી મેદા ખાંડ ભભરાવવી. બાફેલી રોટલી બનાવવી હોયતો પટેટા યા કોઇપણ તરકારીનું ગોસ્ત યા મરઘી ચુલે ચરે પછી તેમાં થોડી ગ્રેવી હોય ત્યારે ઝુરા બનાવેલી કાચી રોટલીને તપેલીમાં ઉપરથી મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું. ગોસ્ત યા મરઘી તૈયાર થશે તેટલાં એ રોટલી પણ બફાઇ રેહશે. એ રોટલી ગરમ ગરમ ખાધામાં ચીકન પાઇના હેઠેના પોચા ક્રસ્ટ જેવી ઘણી સારી લાગેછે, પણ રેહવા દીધાથી

થંડી પડી સુકી થયલી સારી લાગતી નથી. કોઇ લોક આટામા ઘી ભેળવાને બદલે અડધા રતલ આટામાં સેજબી વાસ વગરનું ઘણુંજ સોજુ અને તદનજ તાજું મીઠું તેલ નાના બે ચમચા ભેળીને પછી ઉપર મુજબ બાંધીને તેની રોટલી બનાવેછે. પણ સમોસા માટે રોટલી કરવી હોય તેમાંતો ઘીજ નાખવુ, તેલ લેવું નહી.

રોટલા ઘઉંની પેચદાર હેદરાબાદની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘઉંનો આટો સવા રતલ લઇ ચાળીને તેમાંથી સાટા માટે ૦। રતલ જુદો રાખવો અને બાકીના એક રતલ આટામાં તાજાં બે ઇડાંને ભાંગીને બરાબર મેળવ્યા પછી એક તોળા નીમકને અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કપડાંથી ગાળીને આટામાં ભેળી ઘટે તેટલું બીજું થંડું પાણી લઇને સેજ કઠણ આટો બાંધી તેને ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછો બરાબર મસળીને પછી તેના પાંચ ગોળા કરી સાટામાં રોળી મોટા સાફ પાતળા ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેપર પતળી રોટલી વણીને તેની ઉપર કઠણ ઘી જાડું જેવું ચોપડીને તેપર સાટો ભભરાવવો. પછી એ રોટલીની વચોવચમાં આંગળી ખોસી ત્યાંથી આટાને બોરદુપર કરીને દોહડીયાં કરતાં સેજ નાનો એક ગાળો કરીને પછી એ ગાળા તરફથી રોટલીને ઉપરની બોરદુપર ફરતી ગોળને ગોળ ખેંચીને એવી રીતે સરખું વીટાળતાં જવુ કે તેથી વચમાંનો ગાળો આસ્તે આસ્તે મોટો થતો જશે અને આખી રોટલીની કીનારી સુધી એમ વીટળાશે ત્યારે એ વીટો મોટાં ગોળ ચકરડાં જેવો થશે, તે પછી પેલા ૦। રતલ આટાને જાદો પાંથરીને એ ગોળ વીટાને ઉંચકીને તેમાં બરાબર રોળી માહેથી ઉંચકી લઇને એક તરફથી તોડી નાખીને લાંબો કરી તેના એક છેડાને ડાવા હાથનાં આંગળા તથા અંગોઠા વડે પકડી એજ રીતે જમણા હાથથી પકડી તુટી નહી જાય તેમ સંભાળથી ખેંચતાં જઇને આખા વીટાને હાથના અંગોઠા જેટલો જાદો કરવો. તે પછી પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેપર મેલીને પૈડાંનાં જેવું ગોળ થાય તેમ વીટાને એક છેડેથી ગોળને ગોળ પણ બધા આંટા એકેક સાથે બરાબર અથડેલા રેહ તેવી રીતે સફાઇથી વીટાળવા માડી અડધાની જરા ઉપર જેટલો વીટો એ પ્રમાણે વીટળાય પછી બીજા છેડા તરફથી પણ એમજ વીટાળવા માડી એ ચકરડું પેહલાંના કરતાં

જરા નાનું થશે પછી પેલાં મોટાંની ભોરદુની ફીનારી જરા ખાલી રાખીને બાકીના બધા ભાગની ઉપર થોડું ઘી ચોપડીને તેની ઉપર જરા સાટો છાંટી બેઉ ચકરડાંને એકેક સાથે જોડાયલાંજ રાખી નાનાં ચકરડાંને આંટો ઉલટાઇ જઇને ચુંથાય નહી તેમ પેલાં મોટાંની ઉપર સરખું સફાઇથી મુકીને પછી હથેલીથી જરા દાબીને સેજ ચપટું કરી એ રીતે બાંધેલા આટાના બાકીના બધા ગોળાઓને કરવું. ત્યારબાદ એ વીટાના બનાવેલા ગોળામાંના એકને પાતળા ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર રોટલી વણવા માડવી, પણ રોટલી સેજબી વધારે વણવી નહી, વણવા માટે તેની ઉપર વેળણને જરા ફેરવી ઘણી સેજ વણાયને તુર્તજ ફેરવી નાખીને પાછી વણવી. એ રીતે જરા વણતાં જવું અને વારંવાર ફેરવ ફેરવ કરીને રોટલી વણવી, એકજ તરફથી સેજબી વધુ વણવી નહી અને રોટલીની વચમાંનો ભાગ તેની જગ્યાપર વચમાંજ રહે તેમ રાખીને મજાહની સરખી ગોળ અને પતળી રોટલી થાયને સોજી રકાબીમાં મુકી એ રીતે વીટાના બનાવેલા બીજા બધા ગોળાઓની રોટલીઓ વણીને એકેકપર મુકવી. તે પછી ધીમે બળતે ચુલા ઉપર સોજી લોઢી મેલી ગરમ કરીને ધોતાં કપડાંનો લીંબુ જેટલો ડુચો કરી ઘીમાં બોળીને તેનેથી લોઢીને ઘસીને નુછી એ રીતે બીજી ત્રણકે વખત ઘી લગાડી નુછીને બરાબર સાફ કરવી. કારણ એમ સાફ કીધી નહી હોયતો પેહલી રોટલી ભુંજાતી વેળા લોઢીની ઉપર વળગી જઇને ચુંથાયછે અને કાળાં ડાગ્યાં પડેછે. ઉપર મુજબ લોઢીને સાફ કીધા પછી હેઠેનું બળતું ઘણુંજ ધીમું રાખવું અથવા ઘણા પુરતા ઈંગાર રાખવા, પછી લોઢીની ઉપર બે ચમચી જેટલું ઘી નાખી તવાથા વડે આખીપર ચોપડી તે બરાબર ગરમ થાયને તેપર રોટલી નાખવી અને રોટલીને એમજ રાખી મુકવી નહી પણ જરા વારમાંજ તવાથાથી ફેરવી નાખી એ રીતે ઘડી ઘડી ઘી પુરતાં રહી રોટલીને ઘણો વાર એકજ તરફ ભુંજાવા દેવી નહી પણ ઉપરાસાપરી ફેરવ્યાજ કરવી અને કાચી રેહ નહી પણ બરાબર ભુંજાયને કાઢીને મોટી રકાબીમાં ઉભી પકડીને તેના આંટા છુટા પડી જાય નહી તેમ સંભાળથી સામસામી બેઉ તરફથી બે હથેલીવડે વચમાં ડુચો કરે તેમ દાબીને જરા ખંખેરવી, જેમ કીધાથી રોટલીનાં પડ છુટાં પડશે. પછી તેની ઘડી કીધા વગર એમજ ધોતાં સફેદ નરમ કપડાંની ઘડીની વચમાં મુકી બાકીની બધી રોટલી એજ રીતે વણીને ઘીમાં ભુંજીને એકેકપર

ચોડ કરીને મુકવી. એમ ઘીમાં ભુંજવાને બદલે લોઢીને ઘી લગાડીને સાફ કીધા પછી તેની ઉપર ઉપલીજ રીતે પણ ઘી નાખ્યા વગર ભુંજવી અને થવા આવે ત્યારે તવાથાથી એક પડની ઉપર સેજ વધારે ઘી ચોપડી જરા વારે ફેરવી બીજા પડપર એમજ ઘી ચોપડીને તેને પણ ફેરવી નાખીને જરા વારે કાઢી લઈ ઉપલીજ રીતે પડ છુટાં પાડવાં. એ રીતે હેદરાબાદમા રોટલી બનાવેછે, પણ આટામાં ઈંડાં ભેળીયા પછી બે તોળા સોજાું ઘી અંદર મેળવીને પછી આટો બાંધ્યાથી રોટલી ચીવટ નહી પણ મજાહની નરમ થાયછે. પણ એ બેઉ રીતના બાંધેલા આટાની રોટલી ગરમ ગરમ ખાવી, સેજબી થંડી થયાથી પછી તેનાં પડ ઠીસાઈ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી.

રોટલી ચોખાની.

રંગુનનો હલવો નામના ઘણા સફેદ ચોખા આવેછે તેનો આટો, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા પતની ચોખાનો આટો, એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના આટાની રોટલી કરવી હોય તે ખપજોગો લઈ તેને કલઈવાળી સાફ કથરોટની અંદર ચાળી ઢગળો કરીને તેની વચમાં મોટો ખાડો કરી તેની ફરતી બોરડુના આટાની પાળ જેવું રાખ્વું. પછી ત્રાંબાની કીટલીમાં ઉનારન માટે પાણીને ચુલે બળતે મુકવુ અને તે કકડી ખુબ જોશ આવી અંદરથી પાણી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય અને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે કીટલીને ઉતારી આટાની વચમાંનો ખાડો એ પાણીથી કીનારી સુધી ભરાય તેટલું તેમાં રેડીને એક બે મીનીટ પછી પેલી આસપાસની પાળના આટાને તવાથાવડે પાણીમાં નાખી બધો બરાબર મેળવી દેવો અને પાણી ઓછું લાગેતો બીજાું જરા રેડીને તે મેળવવુ, પણ તેમ કરતાં પાણી વધારે પડીને આટો પોચો થાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી. તે પછી બેઉ હાથથી આટાને મસળીને મેળવી ઘટેતો હાથને થંડું પાણી જરા લગાડતાં જવું અને રોટલી થાપી શકાય તેટલો પણ પોચો જેવો આટો બાંધીને ખુબતરેહ ગુંદવો. કારણ આટો જેમ ગુંદાયછે તેમ રોટલી સારી થાયછે. પછી એ આટાનું મોટાં જાદાં રોલ જેવુ કરી રોટલી જેટલી નાની મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે તેમાંથી અકેક ગોળા જેટલો કાઢી તેનો સફાઈદાર ગોળ ગોળો કરી તેને પુરતાં સાટામાં રોળીને પછી દાબીને ચપટો કરી

બેઉ હાથનાં આંગળાંવડે ફેરવી ફેરવીને હાથમાંજ અડધી ઇંચ જેટલું જાડું કીધા પછી કથરોટની અંદર અથવા સપાટ તળીયાંના જુનચાને ઉલટો મેલી તેની ઉપર અથવા સફાઇદાર ગોળ પાતળાની ઉપર સાટો નાખી તેની ઉપર મુકી હથેલીથી ગમે તેટલી પતળી, સેજ ભરેલી યા જાદી જેવી જોઇતી હોય તેવી સરખી ગોળ રોટલી થાપવી અને સાફ ઠીકરાને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર ગરમ થાયને રોટલીનું થાપેલું ઉપરનું પડ પેહલે ભુંજાય અને સાટો લાગેલું હેઠેનુ પડ ભુંજાતી વેળા ઠીકરાંમાં ઉપર રેહ તેમ રોટલીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઠીકરાં ઉપર નાખી તેની ઉપરનો તેમજ ઠીકરાં ઉપર પડયો હોય તે બધો સાટો સાફ કપડાંથી પખોડી કાઢયા પછી એ પડને બરાબર ચેરવવું નહી પણ જરા વારમાં તવાથાવડે રોટલીને ફેરવી નાખ્વી. પણ રોટલી ફેરવીને ભુંજવા મુકેલું આએજ પડ હમેશ જાડું હોય છે માટે પતળી યા જાદી જેખી રોટલી હોય તેનું એ જાડું પડ ચેરવ્યા પછીજ પાછી ફેરવવી, જલદી ફેરવી નાખ્વી નહી. કારણ તે બરાબર ચરેછે તોજ પછી રોટલી મજાહની ફુળેછે અને એ પડ ચેરવ્યા વગર જલદી ફેરવી નાખેલી રોટલી પછી ઉપસીને ફુળતી નથી. તેટલાંમાટે જાદી યા પતળી જે રોટલી ભુંજાતી હોય તેનું એ પડ ચરીને જયારે રોટલીની આખી સપાટીની ઉપર છેટે છેટે જરા જરા ભાગ ઉપસીને ફોરૈયાની કાનાં થાય ત્યારેજ જો રોટલીને ફેરવી હોયતો તે મજાહની ઉપસીને આખી ફુળી આવેછે, તેમ ફુળે પછી તેને વુત તવાથાથી કાઢી લઇને ત્રાંબાની ચાળણીમાં ધોવું મલમલનું કપડું પાંથરીને તેમાં મુકી એજ રીતે બીજી બધી રોટલી બનાવવી. કઠણ આટાની રોટલી બરાબર થાપી શકાતી નથી અને વળી ભુંજાયાથી સુકી થઇ જાયછે માટે હમેશ રોટલીનો આટો જરા પોચોજ બાંધવો, તેમજ ઘણા આટાની રોટલી કરવાની હોય ત્યારે વખત ઘણો લાગેછે અને તેમ થતાં પેલો બાંધી રાખેલા આટો સુકો થતો જાયછે માટે તેમ થાય ત્યારે એ આટાનાં રોલની ઉપર અવાર નવાર થંડાં પાણીમાં હાથ ભીનવીને તે ફેરવવો અને તેની ઉપર કઠણ પોપડી થાયછે માટે ગોળાનો આટો કાઢી તેને પાછો બરાબર મેળવીને પછી ગોળો કરીને રોટલી થાપવી. ચાળણીમાં પેહલી ભુંજાયલી મુકેલી રોટલી હમેશ બાફ લાગ્યાથી પસરી જાયછે. જેમ ચરીયા વગરની કાચી રોટલીને ફેરવ્યાથી તે ફુળતી નથી તેજ પ્રમાણે ભાગેલી યા ફાટેલી રોટલી ચેરવેલી હોયછે તોય તેપણ

ફુળતી નથી, તેટલામાટે ઉપર લખ્યા મુજબ રેાટલી બરાબર બનાવવી જોઇયે. એમ કેહછે કે બે ટીપરી આટેા હેાયતેા તેમાં કઠણુ ઘી ઉપસેલી ભરેલા એક ચમચીને ઘણું બરાબર મેળવીને પછી ઉનારનનું પાણી કકડાવતી વેળા તેમાં ત્રણુ ચમટી નીમક નાખીને તે પાણીથી આટેા બાંધીને બનાવેલી રેાટલી પેાચી થાયછે. જો રેાટલી થાપતાં આવડતું નહી હેાયતેા પછી ઉપર મુજબના બાંધેલા આટાનાં ગેાળાને પુરતા સાટામાં રેાળીને પછી વેળણુને આટેા વળગે નહી માટે પાતળાની ઉપર પુરતેા સાટેા નાખીને તેની ઉપર હલકે હાથે વેળણુથી રેાટલી વણીને ઉપર મુજબ ભુંજેલી રેાટલી પણુ સારી થાયછે. વાસી રેાટલીને બેઉ પડે થંડું પાણી જરા ચેાપડીને ઠીકરાં ઉપર ગરમ કીધેલી રેાટલી પાછી તાજી જેવી પેાચી થાયછે. ખીચીની રેાટલી કરવી હેાયતેા રંગુનના ચેાખાનેા અથવા મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા અડધેા રતલ હેાયતેા તેને માટે કલઇભરેલી તપેલીમાં ભરેલું પેાણેા શેર પાણી રેડી તેમાં ત્રણુ ચમટી નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવુ અને ઉનારનનાં પાણીની કાની એમાં ખુબતરેહ જોશ આવેને ઉઘાડીને અંદર બધેા આટેા એકઠેાજ નાખી દઇ ચમચથી સારીકાની મેળવીને પાછું એકુ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉતારીને એ ખીચીને કથરેાટ યા ખુનચામાં કાઢવી અને ખીચી હાથને વળગેછે માટે તેની ઉપર કેારડેા આટેા જરા છાંટતાં જઇ ખુબ ગુંદીને પછી ગેાળા કરી હેઠે તેમજ ઉપર પુરતેા સારેા નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની રેાટલી થાપવી અથવા વેળણુથી વણુવી. એ રેાટલી થાપવાને જરા મેહનત પડેછે પણુ થાપતાં રેાટલી ભાગતી નથી. એ ખીચીની રેાટલી ઘણીજ પેાચી અને તદન સફેદ થાયછે તેથી કાચી રહેલી સમજવું નહી. કારણુ કકડતાં પાણીમાં પેહલેથીજ આટેા બફાઇને ખીચી ચરી જાયછે અને તે પછી વળી રેાટલી પાછી ભુંજાયછે એટલે કાચીતેા રેહેજ નહી. જો એ ખીચીની રેાટલી વધારે આટાની કરવી હેાયતેા આટેા વધારે હેાય તેને માટે ઉપલેજ હીસાબે પાણી વધારે લઇને કકડાવવું, તેમાં સેજબી વધ ઘટ કરવું નહી. કારણુ હીસાબ કરતાં સેજબી પાણી વધુ હેાયછે તેા તેથી ખીચી પતળી થઇ જાયછે, તેમજ એાછું પાણી લીધાથી આટેા બફાતેા નથી, તેટલામાટે ઉપલેજ હીસાબે બધું લેવુ. કાચ્યાં થંડાં પાણીથી આટેા બાંધીને કીધેલી રેાટલી પણુ સારી થાયછે અને બીજે દાહડે વાસી ખાવાનેતેા મજાહની

કોપરાં જેવી લાગેછે. પણ એને વાસ્તે બીજો કોઇ નહી પણ મીલનો પેહલાં નંબરનોજ સોજો ચોખાનો આટો લેવો અને તેને થંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરેહ ગુંદી ઘટેનો બીજું પાણી લઈ પોચો કરવો, સેજબી કઠણ કરવો નહી. તે પછી ઉપર લખેલીજ રીતે પણ એની રોટલી પતળી નહી પણ જરા જાદી અને મોટી થાપીને એને ઉપલીજ રીતે ભુંજવી. જેને બરાબર રોટલી કરતાં આવડતું હોયછે તેને હાથે એ થંડાં પાણીએ બાંધેલા આટાની રોટલી ઘણી સારી થાયછે.

રોટલી ચોખાની દુધમાં બનાવેલી.

મીલના પેહલાં નંબરના ચોખાના એક રતલ આટાને કલઇવાળા ખુનચા યા કથરોટમાં ચાળી ઢગળો કરીને પછી તેની વચમા સરખો ખાડો કરીને ફરતી આટાની પાળ જેવું રાખવું. તે પછી ભેળ વગરનું સોજુ ભેંસનું દુધ છઠી પાશેર દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરીને લેવું અને તેમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળી કપડાંથી એક તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉંધાડું મેલવું અને તેમાં એક કકરો બરાબર આવેને ઉતારી તુર્ત પેલા આટાના ખાડામાં થોડું નામી બાકીનાંને આસપાસના બધા આટાની ઉપર પડે તેમ બધે ફરતું સરખું રેડવું. કારણ તેમ રેડયાથી બધો આટો કકડતાં દુધમાં બફાશે અને એકજ તરફ રેડાશેતો બાકીનો આટો કાચોજ રેહશે. દુધ રેડયા પછી તવાથાવડે આટાને બરાબર મેળવીને બાંધી ગોળો કરી ખુબતરેહ મસળવો. એટલાંજ દુધમાં આટો બરાબર થાયછે પણ કદાચ રોટલી થાપે તેટલો નરમ આટો થયો નહી હોય તોજ બીજું સેજ દુધ નાખી મસળીને બરાબર તેવો કીધા પછી આટાનું રોલ કરીને ઉપર ચોખાની રોટલી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ આટાના ગોળા કરીને પાટીયાંના ઉપર સાટો નાખી ગમે તેટલી નાની મોટી રોટલી થાપીને તેજ રીતે એ રોટલી ભુંજવી. પણ થોડો વખત રેહતાં આટાનાં રોલની સપાટી ખડબચડી થાયછે માટે દરેક ગોળાના આટાને પાછો બરાબર મસળી સરખો કરીને પછી રોટલી થાપવી. એ ભુંજાયલી રોટલી ગરમ હોય ત્યારેજ એકેકપર ગોઠવીને ચોડ કીધાથી બાફ લાગીને બની પસરી જાયછે, તેટલામાટે ધોતાં કપડાંપર રોટલીઓને છુટી છુટી વખાતી મુકવી અને થંડી થાયને ચોડ કરીને ધોતાં મલમલનાં કપડાંમાં વીટાળવી. હીંદુ લોક થંડાં દુધથી ઉપર મુજબ આટો બાંધીને તેની રોટલી કરેછે અને તેઓ તેને દશમી કેહછે.

રોટલા જુવાર, બાજરી અથવા મકાઇની.

સોજી બાજરીને ચુંટી સાફ કરી દલાવીને આટાને ચાળણીથી ચાળવો. પછી રોટલી મોટી જાદી બનાવવા માટે બધો આટો એકઠો બાંધવો નહી પણ રોટલી જેટલી મોટી કરવી હોય તે પ્રમાણે એકેક રોટલીનો જુદો જુદો આટો બાંધતાં જવુ અને રોટલી કરવી. તેને માટે થંડાં પાણીથી જરા કઠણ જેવો આટો બાંધીને પછી તેને હથેલીથી ખુબ તરેહ મસળીને પછી તેનો મજાહનો સફાઇદાર ગોળો કરવો અને જો હાથમાં થાપી શકાયતો પછી બેઉ હથેલીને જરા પાણી લગાડતાં જઈ તેની વચમાં ગોળો મુકીને આપણને ફાવે તે રીતે ગોળાને ફેરવ ફેરવ કરીને મજાહની સરખી ગોળ આસરે અડધી ઇંચ જાદી રોટલી થાપવી. પણ એમ થાપતાં નહી આવડેતો એક લાકડાંના નાના ગોળ પાતળાની ઉપર જરા ઘટ સફેદ પોચાં ધોતાં કપડાંનો ચોખંડો કટકો મુકી તેપર થંડું પાણી લગાડીને પછી તેની વચમાં બાંધેલા આટાનો ગોળો મુકવો. પણ એ રોટલીને ફેરવીને થાપી શકાતી નથી માટે પાતળાનેજ ફેરવ્યા કરીને આંગળાંથી નહી પણ હથેલીને જરા પાણી લગાડી તે વડે મજાહની બધેથી એકસરખી અડધી ઇંચ જેટલી જાદી અને સરખી ગોળ રોટલી થાપવી. ઉપર મુજબ એ રોટલી થપાય તેટલાં ચુલે ધીમે બળતે સાફ ઠીકરાંને મુકવું અને હથેલીમાં થાપેલી રોટલીને તેપર એમજ નાખવી પણ કપડાંપરથી ઉપાડી શકાતી નથી માટે કપડાં સાથેજ ઉંચકીને કપડું ઉપર રેહ તેમ ઠીકરાંપર રોટલી મુકીને પછી રોટલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કપડાંને તેનેથી છુટું કરીને કાઢી લેવુ અને રોટલીનું હેઠેનું પડ ભુંજાયને તે ચુંથાઇને પોપડી નીકળી નહી જાય તેમ હલવેથી તવાથાની ધારે રોટલીને અળગી કરીને ફેરવવી અને એમજ બીજું પડ થાયને પાછી એક વખત ફેરવીને હલકે હાથે રોટલીને દાબીને પછી જરાવારે કાઢી એક મોટી ગલેલની હેઠે ઘણા સેજ ઇંગારને છુટા છુટા મુકીને તેની ઉપર મુકી થોડો વખત રહીને પડ ફેરવવુ. એમ પાછી ભુંજ્યાથી રોટલી અંદરથી કાચી રેહશે નહી પણ મજાહની ચરશે. એ રીતે રોટલીને ઠીકરાંપરથી કાઢીને ગલેલપર મુક્યા પછી બીજી રોટલી માટે ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને એમજ રીતે જોઇયે તેટલી રોટલી બનાવવી. સોજી જુવારને પણ ઉપર મુજબ દલાવી આટો કરીને ઉપલીજ રીતે એની

પણ જાદી મોટી રોટલી બનાવવી. પણ એ બેઉ જાતના આટાની ચોખાના આટાની કાની ઉનારનની રોટલી કરવી હોયતો ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ બધી રોટલી માટે સાંમટોજ આટો બાંધીને તેજ પ્રમાણે સાટો નાખીને ગમે તેવી પતળી યા જાદી અને નાની કે મોટી રોટલી થાપીને તેજ રીતે ભુંજવી. એ રોટલી ચોખાની રોટલીનીજ કાની ભુંજાતાં મજાહની ફુળેછે. મકાઇના સુકા દાંણા દલવામાં ઘણા સખત પડેછે, પણ તેની રોટલી કરવી હોયતો તેને દલાવી આટો ચાળીને તેને થંડાં પાણીથી બાંધવો નહી પણ ઉપર મુજબની બેઉ રીતની રોટલી બનાવવા માટે બધો આટો ચોખાના આટાનીજ કાની ઉનારનનાં કકડતાં પાણીથી સાંમટો બાધીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબ બાજરી તથા જુવારની રોટલીની કાની અડધી ઇંચ જાદી સાટા વગર બનાવવી યા ચોખાની રોટલીની કાની સાટો નાખીને પતળી યા જરા જાદી રોટલી થાપવી. ઘણાં લોક એમ કેહછે કે અમથી બાજરીનાજ આટાની રોટલી ખાવામાં ગરમ પડેછે માટે કોઇ ત્રણ શેર બાજરી સાથે એક શેર પટની અથવા બીજા દલવાના ચોખા ભેળી દલાવીને તે આટો વાપરેછે અને કોઇતો વળી અડધી બાજરી અને અડધા ચોખા લેયછે.

રોટલી પતરાવલમાં ભુંજેલી.

મુસાફરીમા રોટલી ભુંજવાના બીજાં કાંઇ સાધનો નહી હોયતો પછી કોઇપણ જાતનાં ઝાડનાં લીલાં અને તે નહી હોયતો સુકાં પાદડાંને ઝાડની ઘણી પતળી સલીઓથી સીવી લઇને બે ગોળ પતરાવલ બનાવવી અને ઘઉંની રોટલી વણવા વેળણ યા બાટલી પણ નહી હોયતો પછી હાથમાંજ થાપીને એક પતરાવલમાં રોટલીને મુકીને તેની ઉપર બીજી ઢાંકી બેઉની કીનારીને સળીથી સાથે સીવી લઇ ઇંગાર બનેતો તેમ નહીતો પછી પાદડાં, સોટીયાં એવું જેબી કાંઇ મળી જાય તેને સળગાવી પતરાવલ સુકાં પાદડાંની હોયતો બેઉ પડે જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પતરાવલ સાથની રોટલી મુકીને બરાબર ભુંજવી.

રોટલી મરી મીઠાંની ખારી તથા ખાંડની મીઠી.

આએ ચોપડીમાં રોટલી ચોખાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે આટો બાંધીને તેમાં ઘણું નહી પણ સેજ ખારૂં લાગે તેટલુ વાટેલું નીમક તથા જરા દલેલાં મરી ભેળી આટો ચાખી જોવો અને કોઇ ચીજ જરા

ઓછી લાગેતો આપણા ટેસ્ટ મુજબ બીજું જરા ભેળવું. મીઠી રોટલી કરવી હોયતો એજ રીતે આટામાં મેદા ખાંડ યા છુંદેલી ખાંડ જરા ભેળવી અને ચોખાની રોટલીમાં લખ્યા મુજબ પણ એ આટાની પતળીજ રોટલી થાપીને પેહલે ઠીકરાંની ઉપર સાધારણ રોટલીની કાની ભુંજીને પછી તેને કકરી કરવા માટે ઘણી ધીમી આંચે ઠીકરાં ઉપર મુકવી અથવા ગ્રીલલપર ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ફેરવ્યા કરી મજાહની કકરી ભુંજવી.

રોટલી માનની.

આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન છાપેલુંછે તે મુજબ પણ જેટલી રોટલી બનાવવી હોય તેટલો રવો તથા આટો લઇને તેનું માન બનાવવુ, પણ અડધો રતલ રવો હોયતો તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પોણુંથી એક તોળો નાખીને પછી ઘી ભેળીને ગોલાબથી નહી પણ થંડાં પાણીથી બાંધવો અને એ માનની જેટલી નાની મોટી રોટલી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળા કરી સાટો નાખીને જરા જાદી જેવી સરખી ગોળ રોટલી વણીને ઠીકરાં ઉપર ભુંજવી. બીજી રીતે માન કરવુ હોયતો અડધા રતલ મીલના પેહેલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં બારીક વાટેલું નીમક પોણો તોળો તથા ઘી બે તોળા ભેળી એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણીથી ખુબ ગુંદીને વણાય તેવો આટો બાંધવો અને ધોયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળેસ એક પાશેર લઇ કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું સોજું ઘી ભેળી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબ ઘુંટીને નરમ માખણ જેવું કરવું. ત્યારબાદ જેવી રોટલી બનાવવી હોય તે પ્રમાણે ઘઉંના આટાના ગોળા કરી તેની સેજ પતળી રોટલી વણી રોટલી ઘઉંનીમાં ચોવડી ઘડી કરીને રોટલી બનાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ ઘીને બદલે એ ઘીમાં બાંધેલો આટો ચોપડીને રોટલી બનાવવી.

રોલ ઇટૅલ્યન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦ા, સોજું દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૪, ઑરેંજ અથવા માલુંગાંનો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨, કોઇપણ જાતની સોજી જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપવો. ઇડાંને ભાંગીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં ખાંડ મેળવી અને દુધમાં માખણ નાખી સોજી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરો પાડી જરા જરા કરી માહે આટો તથા ખાંડ નાખતાં જઇ મુરબ્બો તથા ઇડાં મેળવી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારી કોરાં કાગજને પુરતું માખણ લગાડીને તે ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મુકી તેની ઉપર ૦। ઇંચ જાદી સફાઇથી બધી મેળવણી પાંથરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકી અડધું ભુંજાયને ઉપર જામ પાંથરીને પાછું મુકવુ અને બરાબર ભુંજાયને કાઢીને ગોળ રોળ વીટાળી આખુંજ રાખવુ અથવા કાતરીઓ કાપવી.

રોલ ખારાં તથા મીઠાં તળેલાં.

અડધો શેર સોજી ખાંડમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડ.ને તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ભભટપર ગરમ રાખવો. જો કેસર નાખીને રોલ બનાવવાં હોયતો સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆની ભાર તોળીને તેની અડધી લેવી અને આએ વીવીધ વાંનીમા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને સેકી વાટીને એક ચમચી ગરમ પાણીમાં મેળવીને પછી શીરામા તે મેળવી. પછી મીલના પેહલાં નંબરના અડધો રતળ ઘઉંના આટાને ચાળી તેમાં હઠી તોળા ઘી મેળી પાણીથી ઘણો કઠણ જેવો આટો બાંધી ખુબ ગુંદીને તેના સફેદ મોટી સોપારીના જેટલા બધા સફાઇદાર ગોળા કરવા અને ઘટે તોજ લેજ સાટો લગાડીને પાટીયાંની ઉપર આસરે ચાર ઇંચ જેટલું પોહોળું અને જેટલું થાય તેટલું લાંબુ ઘણુંજ પતળુ કાગજ જેવુ વણવું. પછી રોલ ચાર ઇંચ જેટલાં લાંબાં થાય અને લંબાઇમાં બધું વીટાળવામાં આવે તેવી રીતે એક સોજી નવી સુખડપૅનના એક છેડા તરફથી તેની ઉપર વીટાળી લેવુ, પણ એ બધાં વીટાળેલાં પડ અકેકની સાથે તેમજ સુખડ પૅનને પણ વળગે નહી તેમ સફાઇથી જરા ઢીળાં વીટાળવાં અને તેનો છેડો છુટો અળગો રેહતાં તળતી વેળા ઉપસી આવેછે અને તેથી રોલનો ઘાટ બીગડી જાયછે તેટલામાટે આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેવી લાહી બનાવી તે લગાડીને રોલની સાથે બરાબર ચીટકાવી લઇને પછી રોલ દબાય યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સુખડપૅનની

ઉપરથી સેરવીને કાઢી લેવું. એ રીતે બધાં રેાલ બનાવ્યા પછી એક મેાટી કઢાઇમાં પુરતું ઘી નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકવુ અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણેા ધુંમાડેા નીકળે પછી રેાલનાં વળગાવેલા છેડા પેહલે તળાય તેમ કઢાઇમાં સમાય તેટલાં રેાલ પાશે પાશે મુકવાં અને હેઠેનું પડ ફીકા બદામી રંગનું તળાયને ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને રેાલ ભાગે નહી તેમ ચમચથી બધાં ફેરવ ફેરવ કરવાં અને ફીકા લાલ રંગનાં થાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પેહલે ચાળણીમાં મુકીને પછી ભેભટપરથી શીરેા ઉતારીને તેમાં મેલવાં અને જરાવારે શીરેા બરાબર પીયેને કાઢી લેવાં. ઘણીવાર શીરામાં રાખવાં નહી તેથી નરમ થઇ જશે. રેાલ ખારાં બનાવવાં હેાયતેા તેને માટે શીરેા કરવેા નહી પણ આટામાં ઘી તથા પેાણેા તેાળેા વાટેલું નીમક મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે આટેા બાંધી એજ પ્રમાણે વણી રેાલને સુખડ પૅનપર વીટાળીને કાઢયા પછી એમજ ઘીમાં તળવાં. એ બધાં રેાલ મજાહનાં થાયછે.

રેાલ જામ અથવા ખીમેા ભરેલાં.

પાંઉની નાની ગેાટલી જેવા પણ તેના કરતાં ઉપસેલાં બટર બીસ્કીટના આકારનાં આસરે ૬—૭ તેાળા વજનનાં દીનર રેાલ નામનાં ઘણાં સેાજાં પાંઉ આવેછે તે પાંઉને મથાળાંપરથી સરખું રૂપ્યા જેટલું ગેાળ પૅન નાઇફવડે કાપી કાઢી તળીયું પેાચું હેાયતેા એમજ રાખી આખાં રેાલ તથા એ કાપી કાઢેલા ગેાળ કકડાને ચાલતી છરીવડે પટેટાની છાલ જેવું પતળું સફાઇથી સરખું છેાલવું અને કાપેલા ગાળાનેા રેાલની અંદરનેા ગર આંગળાંથી બધેથી એકસરખેા કેાતરી રેાલની અંદર ખાટાં લીંબુના જેટલેા ગાળેા કરવેા પણ કેાતરતી વેળા પેલેા ઉપરનેા કાપેલેા ગાળેા ચીરઇ નહીં જાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી એ ગાળામાં કેાઇપણ જાતની સેાજી જામ દાબીને ભરી પેલા કાપેલા કકડાને પાછા ઉપર સરખા તેની જગ્યા ઉપર દાબીને મુકવા અને એ રેાલ ત્રણ હેાયતેા અડધેા શેર સેાજાં દુધમાં પાંચ તેાળા ખાંડ પીગળાવી બાર ટીપાં બદામનું ઍસૅન્સ તથા ટેસ્ટ કરતાં જરા વધારે વૅનીલાનું ઍસૅન્સ નાખી બધાં રેાલ જરા છુટાં મુકાય તેવાં સપાટ તળીયાંનાં ઉંડાં કેાડીનાં વાસણમાં રેાલ મુકીને તેની ઉપર એ દુધ રેડી રેાલ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવાર નવાર

ફેરવ્યા કરીને માહે બધું દુધ પચાવવું. એમ દુધ પચાવતાં કદાચ છેલ્લે કકડા ભાગીને છુટા પડેછે, તે કકડાને પાછા તેની જગ્યાપર સરખા મુકવા અને ભાગેલું હોય યા નહી પણ ભાગે તોય રોલની ઉપર ઝીણા દોરાના ત્રણ ચાર આંટા લપેટી લેવા. ત્યારબાદ કઢાઈમાં ડુબતું ઘી કકડાવી તેમાં એ રોલ મુકી ધીમી આંચ રાખી એક પડ લાલ થાયને તવાથાવડે અળગું કરીને પછી ફેરવી બીજું પડ એમ તળાયને કાઢીને દોરો કાપી નાખવો. કકડા ભાગેલા હોયછે તોય તે તળાયાથી જોડાઇ જાયછે અને મજાહની ઘણીજ મોટી કેરવઈ હોય તેમ દેખાયછે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગેછે. એક પાશેર દુધ અને એક પાશેર ક્રીમ લીધાથી વળી વધારે સરસ થાયછે. જામ નહીજ હોયતો પછી કેરીના મુરબ્બાને ઘણોજ બારીક કાપીને તે અથવા બમણેલો કેરીનો મુરબ્બો ભરવો. રોલનું તળીયું જાદું હોયતો તે પણ છોલવુ. ખીમો ભરવો હોયતો તેને માટે દુધની મેળવણી કરવી નહી, પણ ઉપર મુજબ રોલને કોતરી તેમાં મજાહનો સુકો ઘીપર ખીમો રાંધી ખાટો તીખો કરીને તે ભરી ગાબડું મારીને પછી દોરાના બે આંટા વીટાળવા અને થોડાં ઘીને ગરમ કરીને પછી બધેથી એકસરખાં લાલ કકરાં રોલ ઇંગારે તળવાં, એમાં ડુબતું ઘી લેવું નહી. એ રોલ પણ મજાહનાં લાગેછે. ઉપલાં બેઉ રીતથી બનાવેલાં રોલ ગરમ ગરમજ ખાવાં. રોલ નહીજ હોયતો પછી ઘણી સોજી નાની સફેદ ગોટલીનાં પાંઉને ઉપર મુજબ છોલવું અથવા કોઇપણ બીજાં એવાં સોજાં પાંઉના પોપડા કાપી કાઢી ગરને વચલાં કદના સંત્રાના જેટલાં મજાહનાં સરખાં ગોળ કાપીને તેને એજ રીતે અંદરથી કોતરીને તેમાં જામ, મુરબ્બો અથવા ખીમો ભરીને તળવાં. પણ એ પાંઉમાં દુધ પચ્યાથી ભાગી જવું નથી અને વધારે સોસેછે માટે એમાં દુધ જરા વધારે લેવું.

રો ૯૬ ગોસ્ત.

બકરાંના નરના આગલા પગનો ભાગ જેને ખાટકી લોક કીટબ કેહછે તે ગોસ્તની અંદરનું હાડકું કોતરી કાપીને કાઢી નાખવું અને બધાં નકી ગોસ્તના આખા કટકાને ખાટકી પાશે સફાઇથી ચીરાવીને આખો મોટો એકજ પોહોળો પતળો કટકો કરાવીને તે બે રતલ લેવો. પછી ૦ા તોળો આદુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલવું અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે

ત્રણુને ધોઇને આદુ લસણુ સાથે પીસ્‍વું. ફુદનાના બાર પાદડાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. બારીક કાપેલી સૅલરી, પાર્સલી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને એ બધા સામાનને સાથે ભેળી ગોસ્તની અંદરનાં ચીરેલાં પડની ઉપર બધે એકસરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો વેલાતી સૅાસ છાંટીને પછી ઑમલેટની કાંની પણ ટાઇટ રોલ વીટાળીને પછી સોજી પતળી સુતરીથી મજબુત બાંધી લેવું અને આગ્મે ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા લખેલુંછે તે મુજબ રોસ્ત પકાવવું અથવા તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમેતો મોટા છ પટેટાને છોલીને તે પણ રોલ્ડ ગોસ્તની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું કીડ.

દસ બાર દીવસનું તદનજ નાનું બકરીનું બચ્ચું મળેતો તે વધારે સારૂં, પણ તેવું નહી હોયતો પછી તે કરતાં સેજ મોટું હલવાંન લેવું અને તેને ખાટકી પાશે કપાવી તેના ખરીયા તથા મુડી કાપીને કાઢી નાખવું અને આખાં હલવાંનનું ચામડું કાઢયા પછી આગ્મે ચોપડીમાં રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે હલવાંનનો સફાઇથી પછવાડેનો ભાગ થોડો ચીરીને માહેલું બધું કાઢી નાખીને પછી અંદરથી સોજું ધોવું. ત્યારબાદ એ બધી ચીજ રોસ્ત કરવામાં સ્ટફ્ડ કરવા લખેલું છે તે મુજબ એનાં પેટાંમાં બધુ ભરવું અથવા એમજ આખું રાખવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે પકાવવુ અથવા તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતું ઘી ચોપડીને પાણી વગર ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું. ગમેતો સારી જાતના થોડા મોટા પટેટાને છોલીને તે પણ એની સાથે પકાવવા.

રોસ્ત આખું હલવાંન દહીમાં પકાવેલું.

ઉપર રોસ્ત આખું કીડ છાપેલું છે તે મુજબનાં એક કીડને કપાવી ધોઇને સાફ કીધા પછી તેની બાહેરની બોરદુપર છરીવડે બધા ચોખા પાડવા અને તેની ઉપર બરાબર ચોપડાય તેટલાં પુરતાં આદુને છોલી છુંદીને બે તોળા આદુએ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચાને હીસાબે નીમક

લઇ માહે ભેળીને તે હલવાંનની ઉપર બરાબર લગાડીને એક કલઇવાળાં ઉંડાં તપેલાંમાં મેલી તેની ઉપર કપડું બાંધીને પાંચ કલાક રાખ્વું. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટી અડધા શેર સેાજાં કઠણ દહી સાથે એક કેાડીનાં બેાલમાં ભેળીને ઢાંકી રાખ્વું. બે શેર કાંદાને છેાલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા અને સારી જાતના બે શેર પટેટાને છેાલી ચણા જેટલા કટકા કાપી ધેાઇને કેારડા કરવા. પછી એ હલવાંન સમાય અને ઉપર ઢાંકણું ઢાંક્યા પછી તેને લાગે નહી તેટલાં મેાટાં તદનજ કલઇભરેલાં તપેલાંમાં પેાણાબે શેર જેટલું ઘી નાખી પેહલે તેમાં કાંદાને કકરેા બદામી રંગનેા તળીને કાઢી લીધા પછી પટેટાના કટકાને પણ એવાજ બદામી રંગના તળવા અને કાંદામાંથી થેાડેા જુદેા કાઢી રાખીને બાકીના કાંદા સાથે બધા પટેટા અને નીમક તથા મસાલેા ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ભેળીને તૈયાર કરવુ. પછી હલવાંનને આચ્યાને પાંચ કલાક થાયને માહે છુટેલાં પાણીમાંથી બાહેર કાઢીને કલઇભરેલા ખુનચામાં મેલવું અને તેનાં પેટાંમાં ભેળી રાખેલા કાંદા પટેટા ભરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે સફાઇથી જાદા દેારાથી ચીરેલા ભાગને સીવી લીધા બાદ પેલા જુદા કાઢી રાખેલા કાંદાને હલવાંનની ઉપર લગાડીને તેની ઉપર દહી ચેાપડયા પછી સેાજી મજબુત સુતરીવડે તેના પગ તથા ગરદનને એવી રીતે સરખું બાંધવું કે સુતરીનેા એક છેડેા હેઠે અને બીજો ઉપર રેહ. ત્યારબાદ પેલાં ઘીવાળાં તપેલાંને ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘી કકડેને તેમાં હલવાંન મુકવું અને તેનું એક પડ લાલ તળાયને ચમચથી નહી પણ સુતરીના છેડાથીજ ઘી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારવું અને થેાડા ઘઉંના આટાને પાણીથી બાંધી તેનેા પતળેા ગેાળ લાંબેા વીટેા કરી તપેલીના કાંથાની ઉપર સરખેા ફરતેા મુકીને તેની ઉપર દાબીને ઢાંકણું વળગાવીને પાછું ચુલે મુકી હેઠે તેમજ ઢાંકણુપર થેાડા થેાડા કુંગાર મુકતાં રહી ધીમાં કુંગારેજ ચેરવવું. પણ એમ કરતાં હેઠે ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી તપેલીને ઉંચકીને અવારનવાર હલાવી હલવાંનને અળગું રાખ્વું. જો હલવાંન જરા મેાટું હેાયતેા એમ અમથાં ઘીમાં ચરશે નહી માટે તેમાં દેાઢ પાશેર જેટલું પાણી રેડીને પછી તપેલાં સાથે ઢાંકણું બીડીને કુંગારેજ પકાવવું. પણ જો એ રીતે બીડેલાં તપેલાંમાં પકાવતાં નહી આવડેતેા પછી બીડયા વગરજ કુંગારે મજાહનું ચેરવવું.

રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, બટક, આખું કીડ અથવા રોલ્ડ ગોસ્ત લાલ પકાવવાની સેહેલી રીત.

મથાળે લખેલી બધી ચીજને પેહલે ઘીમાં તળીને પછીજ પકાવવાની હમેશની સાધારણ રીતછે. પણ તેમ કરવાને બદલે સેહલી રીતથી લાલ પકવાંન કરવું હોયતો આએ વીવીધ વાંનીમાં ઉપર લખેલા બધા પકવાંનછે તેમાંનું જેબા એક પકાવવું હોય તેને માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બધુ તૈયાર કરવું, પણ રોસ્ત કરવાની જે ચીજ હોય તેને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ઘીમાં તળવી નહી પણ આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તેવો રંગ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ખાંડનો પેહલેથી બનાવવો અને જેટલું ઘી નાખવાનું હેય તેને તપેલીમાં કકડાવી રોસ્તમાં નાખવા માટેના પટેટાને તેમાં બદામી રંગનાં તળીને કાઢી લીધાબાદ જો આદુ લસણ નાખવાનું હોયતો તેને તળીને પકાવવા માટે જેટલુ પાણી રેડવાનું હોય તેટલું માહે રેડવું અને રોસ્ત પકાવવાની ચીજ લાલ રંગની કરવી હોયતો તપેલીમાંનું પાણી લાલ રંગનુ થાય તેટલો પેલા ખાંડના રંગમાંથી તેમાં જરા જરા ખપનો ખપનો ભેળવો પણ પકવાંન ઘણું લાલ કરવું હોયનો પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો રંગ મેળવવો. તે પછી તેમાં નીમક નાખી પકાવવા માટે જે ચીજ તૈયાર કીધેલી હોયતેને તપેલીમાં મુકી હેઠેનું પડ અરેને ફેરવી નાખી રોસ્ત કરવા માટે ચોપડામાં જેમ લખેલું હોય તે રીતે બધું નાખીને મજાહનું નરમ પકાવવું. એ રંગ નાખેલું પકવાંન તથા ગ્રેવી મજાહનું લાલ રંગનું થાયછે.

રોસ્ત, ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક.

કુમળા ફરબે નર બકરાંની તાંગનો એક આખો કટકો લેવો અને તેની ઉપર ચામડાં છીછરાં કાંઇ હોય તેને છરીથી કાઢી બરાબર સાફ કરી થંડાં પાણીથી એકયા બે વખત ધોઇ વચમાંના હાડકાંને સાંધા આગલથી જરા કાપ મુકી મરડીને વાળી બેવડો કરી પાછો છુટી નહી જાય માટે ઝીણી દોરીથી બાંધી લેવો. એક મોટી મરઘી યા ફરબે બટકને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સાફ કરી મરઘીના નખ સાથના અને બટકના પંજાવાળા આલતા

પગ તથા મુડીને કાપી કાઢવી અને પછવાડેથી સીના આગળના ભાગને આડો જરા કાપ મુકી તે વધારે ચીગઇને ફાટે નહી તેમ સંભાળથી માહેનું બધું આંગળાથી બાહેર કાઢી અંદરથી બરાબર ધોઇ સોજી કરી મરઘીની બેઉ તાંગને પછવાડેના ચીરેલા ભાગમાં ખોસવી અને બેઉ પાંખને મરડીને વાળી લેવી, પણ બટકને તો એમજ રાખવુ. જો ગોસ્ત, મરઘી યા બટકને સ્તફ્ડ કરીને રોસ્ત કરવું હોયતો ગોસ્તની આખી તાંગ લેવી નહી પણ હેઠેનો ભાગ સાંધા આગલથી કાપી કાઢી ઉપરનો જાંગ તરફનો જાદો આખો ટુકડો લેવો અને તેને સાફ કરી ધોઇ ચીરીયા કાપ્યા વગર આખોજ રાખી વચમાંની આખી ગુગને સંભાળથી ગોસ્ત વગર અમથીજ હાડકાં સાથે કોતરી કાઢીને વચમાં ગાળો કરવો. પછી કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૦। ને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તેમાં દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।।।, છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકો કાપેલું આદુ તોળો ૦। તથા લસણની કળી ૪ તથા પાંઉની એક જાદી કાતરીના ગગને થંડાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી નીચવી કાઢી ભુકો કરી એ સઘળું સાથે ભેળી નવટાંક ઘીમાં અર્ધકચરૂં તળવું અને તેમાં કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, ફુદીનાનાં પાદડાં ૭, મોટા લીલાં મરચાં ૨ તથા થોડી સૅલરી પાર્સ્લીને ધોઇ બારીક કાપીને તે નાખી સાથે જરા તળીને બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી માહે ટેસ્ટ મુજબ વેલાવી સૉમ તથા લીંબુનો રસ અને નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને ગોસ્તના ગાળામાં અથવા મરઘી યા બટકનાં પેટાંમાં દાબી દાબીને ભરવો અને ગોસ્તમાંથી બાહેર નીકળી નહી પડે માટે ગોસ્તના બેઉ છેડાપર પતળી દોરીને મજબુત બાંધી લેવી અને મરઘી યા બટકના ચીરેલા ભાગને જાડા દોગથી સીવી લઇ બંધ કરવો અને બાહેરની બોરદુપર મસાલો વળગેલો હોયતો તે ધોઈ નાખવો. ત્યારબાદ મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધાથી પોણો શેર જેટલાં ઘીને કકડાવવું અને રોસ્તમાં પટેટા નાખવાના હોયતો મોટા સોજા છ પટેટાને પેહલે બાફી હાથવડે છાલ છોલીને તે અથવા કાચા પટેટાને છોલીને તેને ધોઇને ઘીમાં નાખી લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી ગોસ્ત, મરઘી યા બટક જે એક હોય તેને ઘીમાં નાખવું અને ઘણું લાલ પસંદ હોયતો તેવુ એક તરફથી તળાયને ફેરવી બધી તરફથી એકસરખું ઘણુંજ લાલ તળવું, પણ સેજ લાલ જોઇયેતો લાલ તળવું, તેમજ સફેદ જેવું પસંદ હોયતો થોરા

બદામી રંગનુંજ તળવું અને પટેટા પણ એજ રીતે તળવા. ત પછી એ બધું તળેલું માહેથી કાઢી લઈ આદુ તોળો ૦॥। તથા લસણ તોળો ૦। ને છોલી છુંદીને તપેલાંમાંનાં ઘીમાં નાખીને તળીને તેમાં બે શેર પાણી તથા સવા તોળો નીમક નાખીને ઢાંકવું અને તેમાં બે કકરા પડેને તળેલું ગોસ્ત, મરઘી યા બટક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું ચરેને પટેટા નાખી થોડીવાર પછી ધગધગતે ઇંગારે રાખી બરાબર નરમ થાય અને ગ્રેવી જોઇતી હોય તેટલી રાખીને ઉતારવું અને ઘીપર પસંદ હોયતો તેવું કરવું. પણ પાણી બળી જવા આવેને માહેનું ચરે નહી તો પછી ઢાંકણુપર થોડું પાણી આપી ઘટેતો માહે તે રેડયા કરીને બરાબર ચેરવવું. રોસ્ત પકાવતી વેળા મોટાં લીલાં પાંચ મરચાંને આખાંજ ધોઇને સાથે નાખવાં અથવા સુકાં મરચાંને ધોઇ નવી ખુતારાની સળીમાં પાંચ સાતને પોસીને તે સળી નાખવી, તેથી ટેસ્ટ વધારે સારો થાયછે. ગોસ્ત યા મરઘી કોલ્ડ રાંધવી હોયતો તે સફેદ અને તદનજ સુકું ગ્રેવી વગરનું પકાવવું અને તેને સ્ટફ્ડ કરવુ નહી, તેમજ તેમાં મરચાં પણ નાખવાં નહી. એ સ્ટફ્ડ કરીને પકાવેલાંને બાવરચી લોકો પાટીસ અથવા પોટીસ ભરીને પકાવેલું કેહછે. કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘીને તળવું હોયતો પકાવ્યાં પછી થંડું થાયને ખપજોગાં ઇંડાંને ભાંજી દોહવીને હાથવડે બધે સરખું ચોપડાને સુકાં પાંઉનો ભુકો જેને બાવરચી લોક ક્રીમ કેહછે તે અથવા ઘઉનો જાદો રવો બધે બરાબર લગાડીને પછી પાછું બીજાં દોહવેલા ઇંડાંમાં બોળી તપેલીમાં પુરતું ઘી કકડાવીને તેમાં તળી કાઢવું. બીજી રીતે રોસ્ત કરવું હોયતો ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં દોઢ શેર ઘી કકડાવી પટેટા નાખવા હોયતો ઉપર પ્રમાણે તેને પેહલા તળીને કાઢી લીધા પછી જે ચીજ રોસ્ત કરવા માટે તૈયાર કીધી હોય તેને તપેલાંમાં નાખી નીમક સવા તોળો નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે મોટા ચુલા ઉપર મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ઉપર મુજબ ગમે તેવું આપણી મરજી મુજબનું તળીયા પછી પકાવવામાં જેટલું ઘી રાખવું હોય તેટલું રાખીને બાકીનું ઘી કાઢી લેવું, જે અરસામાં લગભગ અડધું ચરી જશે. તે પછી ઢાંકણુપર પાણી આપતાં રહી જરૂર હોયતો માહે તે રેડતાં જવું અને ગમેતો ઉપર મુજબ મરચાં નાખી ઇંગારેજ ચેરવી નરમ થવા આવેને પટેટા નાખી ઉપર મુજબની ગ્રેવી સાથે અથવા ઘીપર પકાવીને ઉતારવું: ઉપર મુજબનો બધો મસાલો મરઘી યા બટકમાં

ભરવાને બદલે ગમેતો સુકો પકાવેલો બદામ દરાખ સાથનો ખીમો ભરવો. ઉપર રોસ્ત પકાવવા માટે સ્ટફ્ફ કરવા લખેલુંછે તે રીતે સ્ટફ્ફ કરીને તૈયાર કીધા પછી ચુલાપર પકાવવાને બદલે તેની ઉપર જાડું ઘી ઘણું પુરતું ચોપડીને પછી તપેલાંમાં મુકીને ભઠ્ઠીમાં અથવા આજ વીવીધ વાંનીમાં ચાપનાં ધસ્ટુમાં લખેલુંછે તે રીતે તંદુરમાં પણ રોસ્ત થશે. પણ એમાંની અડધું ચરે પછીજ પટેટા નાખવા. મરઘી યા બટક તરૂ હોયતો તેને જરા સરકો પાઇને પછી કાપવું અથવા પકાવતી વેળા તદન સોજી સાફ કીધેલી નાળીયેરની એક કાટળી માહે નાખવી અથવા એક મરઘી યા બટક માટે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદા બાઇકાર્બ ૦૧ તોળો માહે નાખવાથી જલદી ચરશે, પણ સોદા યા ખારાને ભાગનું તેટલું નીમક ઓછું લેવું. ત્રણ ચાર મરઘી યા બટક સાથે પકાવવાં હોયતો બનતાં સુધી બધાં એકસરખાંજ લેવાં. પણ જો નાનાં મોટાં હોયતો પછી બધુ સાથે પકાવવા મુકી જે ચરતું જાય તેને કાઢી લઇ જુદું મુકી બાકીનાંને ચરવા દેવું અને બધું એકસરખું ચરે પછી પાછું સાથે મુકવું. કકડા કાપેલાં મરઘી બટક પણ એજ રીતે પકાવ્યાથી બરાબર થાયછે. રોસ્તમાં નાળીયેરનું દુધ પસંદ હોયતો તૈયાર થવા આવે અને માહે જરા ભેવી હોય ત્યારે અડધાં નાળીયેરનું અડધા પાશેરની જરા ઉપર દુધ કાઢી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલા એક ચમચી ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણા કુમળા હલવાંનના અકેક અમથા પગનાજ કટકા છુટા કાપતા નથી પણ તે દરેકની સાથે સીનાં તથા અંદરનો બીજો ભાગ પણ વળગેલો રાખીને ચાર કટકા કાપેછે, જેને સાધારણ રીતે કીડના કટકા કેહછે. તેને રોસ્ત કરવા હોયતો એ આખા કટકાને સાફ કરી એકજ વખત ધોઇને સાંધા આગલથી હાડકાંને મરડીને બેવડું વાળી સોજી ઝીણી દોરીથી બાંધીને ઉપર મુજબ પણ એ ઘણું લાલ કીધેલું સારૂં લાગતું નથી માટે બદામી રંગપરજ પકાવવું.

રોસ્ત તરકી અથવા હાંસ.

કોઇપણ જાંનવરનું માદાના કરતાં નરનું માસ હમેશ વધારે સ્વાદ લાગેછે માટે તરકી અથવા હાંસના એક નરને કાપી સમારી સાફ કરી ધોઇને ઉપર રોસ્ત ગોસ્ત, મરઘી, કીડનો કટકો અથવા બટક પકાવવા

છાપેલુંછે તેજ પ્રમાણે પણ ઘણાં મોટાં કલઈભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં મોટે ચુલે પકાવવું. પણ એને ચરવાને ઘણો વખત લાગશે માટે તેના કરતાં પાણી પણ વધારે નાખીને બરાબર ચેરવવું.

રોસ્ત હાફ ફાઉલ.

મજાહનું ભરેલું મોટું હાફ ફાઉલ ૧, મોટા પટેટા ૬ વજન શેર ૧, ઘી શેર ૦ાા ને બીજું ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો, કાંદા શેર ૦ા, નાળીયેર તોળા ૨ાા, પઉવા તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણની મોટી કળી ૫, શાહજીરૂં તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર તથા તજ દરેક વાલ ૨ાા એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, એળચી ૫ ના દાંણા, લવંગ તથા કાળાં મરીના દાંણા દરેક ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, તાજું ઇડું ૧, નીમક ખપ મુજબ.

પટેટાને આખાજ રાખી જરા બાફીને હાથવડે છાલ છોલીને થંડાં પાણીમાં ભીનવવા. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ હાફ ફાઉલને કાપી સમારી તેજ પ્રમાણે પછવાડેના ભાગપર કાપ મુકી માહેથી બધું કાઢી ધોઈને સોજું કરવું અને આદુ લસણને છોલી બારીક છુંદી અથવા પીસી તેમાં હળદ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને મરઘીની અંદર તથા બાહેર બધું ચોપડીને આથી રાખવી. ત્યારબાદ પઉવાને ચુંટી સોજા ધોઈ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવવું. નાળીયેરને બારીક પીસવું. કેસરને સેજ પાણીમાં બારીક પીસવી. એળચી, લવંગ, તજ, મરી તથા શાહજીરાંને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી પેલાં એક ચમચા ઘીમાં રીકા લાલ તળી તેમાં નાળીયેર તથા પઉવા નાખી તેને જરા તળીયા પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તે જરા તળાયને ઇડાંને બરાબર મેળવીને ઉતારી પાડી બાકીનો બધો સામાન તથા સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક ભેળીને પછી મરઘી આથીયાને દોઢ કલાક થાયને તેનાં પેટાંમાં એ બધું દાબીને ભરવું અને તે બાહેર નીકળી પડે નહી માટે કાપેલા ભાગને જાદા દોરાથી સોયવડે બરાબર સીવી લેવું. તે પછી બાકી રહેલાં અડધો શેર ઘીને સોજા કલઈવાળા પાઠીયામાં કકડાવીને તેમાં

પેહલે પટેટાને તળીને કાઢી લેવા અને મરધીનો એક તરફનો પગ તથા પાંખ હેઠે રેહ તેમ માહે મુકીને એક તરફથી અડધી મરધીને લાલ તળીને ફેરવી નાખી બીજી તરફની અડધીને પણ એજ રીતે તળીને પછી એક શેર થંડું પાણી તથા રૂપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ગામડી કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને થોડું પાણી બળેને પટેટા નાખવા. પણ પટેટા બરાબર ચરી જાય તોય મરધી ચરી નહી હોયતો પછી પટેટાને કાઢી લેવા અને મરધી તદનજ નરમ થાય અને જરા એવી રેહને માહે પટેટા પાછા નાખી જરાવારે ઉતારવું. પણ એ રીતે મરધી ચરે તેટલાં અંદરનું પાણી સુકાવા આવેતો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી ખપતું ખપતું તે રેડાને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. એ મરઘી મજાહના ટેસ્ટની થાવછે.

રંગ આઇસક્રીમનો.

સોજી ઘણા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧, ક્રીમ ઑાવ તારતાર તોળા ૭ા, ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી કીરમજ; એજ રીતે છુંદીને ચાળેની ફટકી તથા સોજું સફેદ નીમક એ દરેક ચીજ તોળા ૨ા.

સોજાં કોડીનાં બોલમાં કકડતું પાણી દોઢ પાશેર નાખી તેમાં કીરમજનો પાઉદર મેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી સાફ હાથથી સારીકાની ચોળીને પાણીમાં મેળવ્યા પછી માહે નીમક પીગળાવી મજબુત મલમલના કપડાંમાં નાખી પોતળા જેતું કરીને કપડું ફાટે નહી તેમ હલવે હલવે દાબીને બધું તદનજ કલઇભરેલા તપેલીમાં ગાળી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળી ચુલે ધીમી આચે ઉંધાડું મુકવું અને ઘાડા શીરા જેવું થાયને ક્રીમ ઑાવ તારતાર સાથે ફટકી મેળીન એને ઉચેથી નાખતાં ઉભાઇ જશે માટે નીચે હાથે અંદર એ બેઉ ચીજ નાખીને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટીને અંદર બધું સારીકાની એકરસ કીધા પછી ઉતારવું અને રંગ તદન થંડો થાયને ઉપરનો બધો રંગ કાચની સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવો. તે પછી હેઠે થોડી ફટકી તથા ક્રીમ ઑાવ તારતર ઠરેલા રેહછે તેમાં કીરમજને ગાળી લીધા પછી તે પણ કપડાંમાં થોડી બાકી રેહછે તે નાખી અડધો રતલ ખાંડ તથા એક પાશેર પાણી રેડી ખુબનરેહ મેળવીને પાછું ઉપર મુજબ ચુસ મેળીને ઘાડો રંગ

બનાવી ઉતારીને થંડું થયા પછી સારીકાની ચોળી ગાળીને રંગને સીસીઓમાં ભરીને પૅક કરવું. એ રંગમાં ઘણો કસ રેહતો નથી અને ફુગ ચઢેછે, તેટલામાટે અવારનવાર સીસીઓને હલાવવી. પેહલો બનાવેલો રંગતો મુદલ બીગડતો નથી પણ સાત આઠ વરશ સુધી સોજો રેહછે, તો જોકે એ અરસામાં રંગનો ચળકાત અને તેજ જરા ઓછું થાયછે. એ રંગને કોઇપણ કકડતી ચીજમાં મેળવો નહી તેથી તે ફાટી જાયછે માટે ચુલાપરથી તેને ઉતાર્યા પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ રંગ મેળવો. તુર્ત વાપરવા માટે રંગ જોઇતો હોયતો ઉપર લખેલા હીસાબે અપજોગો બધો સામાન થોડો થોડો લેવો પણ તેમાં ખાંડ લેવી નહી અને ઉપલા બધા સામાન માટે અડધો શેર પાણી જોઇયેછે માટે સામાનનાં પ્રમાણમાં તે હીસાબે પાણી લેવુ પણ સામાન ઘણો થોડો હોયતો પછી હીસાબ કરતાં જરા વધારે પાણી લઈ તેમાં ઉપર મુજબ ક્રીમ‌જનો પાઉદર તથા નીમક પીગળાવ્યા પછી ચુલે એક જોશ આપીને તેમાં ઉપલી રીતે ફટકી તથા ક્રીમ ઑવ તારતાર મેળી રંગ થંડો થાયને તુર્ત વાપરવો.

રંગ બાળેલી ખાંડનો.

દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા ભરીને થંડું પાણી તૈયાર રાખવું. તે પછી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અને એ બેમાંની એકબી જાતની નહી હોયતો પછી બીજી કોઇપણ સોજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦। ને કલઇભરેલી ઉભા ઘાટની ત્રાંબાની અથવા ઍલ્યુમીનમની નાની તપેલી અથવા એવાજ કાંસીયામાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મેલવું અને ખાંડ પીગળીને રતાસ પકડેને અંદર લાકડાંનો ચમચો અથવા કાંમરીની જરા જાદી પતી ફેરવવી અને બધી ખાંડ બળીને તદન કાળી જેવી થાયને પેલું તૈયાર રાખેલું અડધો પાશેર પાણી નીચે હાથે અંદર રેડી દેવુ અને તે કકડે પછી ચમચો યા પતી ફેરવ્યા કરવી અને બળેલી ખાંડ બંધાયલી બધી પાછી બરાબર પીગળી જાય પછી ઉતારી રંગ થંડો થાયને જાંજરી મલમલથી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. કોઇપણ મીઠાઇ અથવા પકવાંનમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું હોય તેમાં એવો રંગ વાપરવો. એ રંગ લાંબો વખત સુધી સોજો રેહછે.

રંગ બીટરૂટનો.

બીટરૂટ બે જાતના આવેછે, તેમાં ઘેરા લાલ રંગની છાલ તથા પાદડાંની નેસ પણ તેવાંજ રંગની હોય તેવા મોસમની શીરૂઆતના કુમળા બીટરૂટનો રંગ ઘણો તેજદાર થાયછે અને આખેર મોસમના ફીકા રંગના ડાંડા તથા પાદડાંની નેસ હોય તેનો રંગ સારો થતો નથી. માટે એવાં સોજા બીટરૂટને બાફી છોલી પતળી કાતરીઓ કાપવી અને દુધની કોઈપણ ચીજ આઇસક્રીમના રંગની બનાવવી હોયતો તે ચુલે હોય ત્યારેજ તેમાં બીટરૂટ નાખ્યાથી રંગની તેજી જતી રહી ઝાંખો થાયછે, તેટલામાટે તેને ઉતાર્યા પછી તેમાં થોડી બીટરૂટની કાતરીઓ નાખીને ઢાંકી મુકી થોડાવારે ઉઘાડી માહે ચમચો ફેરવવો અને એ પ્રમાણે અવારનવાર ફેરવી આપણી મરજી મુજબનો ખુલ્લો યા ઘેરો રંગ થાયને માહેથી બીટરૂટ કાઢી નાખવો. દુધ વગરની જેલી યા બીજું કાંઈપણ બનાવેલું હોય તેમાં પણ એનો રંગ ઓગળેછે. પણ એ પારદર્શક પ્રવાહી પદાર્થનો રંગ આઇસક્રીમનો નહી પણ ઘેરો ચળકતો દાડમનો રંગ થાયછે. થંડાં દુધ યા પાણીમાં પણ બીટરૂટનો રંગ ઓગળેછે, પણ તેમાં ઓગળતાં વખત લાગેછે, તેમજ કાચા બીટરૂટની કાતરીઓ નાખ્યાથી પણ ઓગળેછે પણ તેનો કાચો સ્વાદ લાગેછે.

લસણ કેમ છોલવું.

ઘણું લસણ હોય તેને હાથવડે છોલવાની ઘણી મેહનત પડેછે માટે લસણના બધા કડામાંથી કળીઓને છુટી પાડવી અને હથેલીને સેજ મીઠું તેલ, સૅલેડ ઑઇલ અથવા ઘી લગાડી કળીઓને બેઉ હથેલીથી ઘસીને તેને ઘણુંજ સેજ તેલ યા ઘી લાગવા દેવું, જરાબી વધારે લાગવા દેવું નહી. કારણ તે સુકાતું નથી અને છાલ નીકળતી નથી. એ તેલ યા ઘી લગાડેલાં લસણની કળીઓને મોટા ખુનચામાં પાંથરીને તડકે સુકવું અને ઉપરનાં છલટાં સુકાઇ ખખડીને અળગાં થઇ જાયને બધી કળીઓને હથેલીથી ચોળવી અથવા બદામ છોલે તેમ હાથની ચમટીથી ચોળીને છોલવી. તેથી સેહલાઇથી જરાવારમાં લસણ છોલાઇ જાયછે. જુનું લસણ છોલ્યા પછી અંદરથી પીળાસપર નીકળેછે પણ સોજું નવું હોયછે તો તે સફેદ નીકળેછે

લાઈમ વૉટર.

સવા તોળો કળી ચુનામાં ગરમ કરીને ફીલ્ટર કીવેલું થંડું પાણી દોઢ પાયેર રેડી કોઠીનાં વાસણમાં એક કલાક ઢાંકી ગય્યા પછી ઉપરનું તદન નીતરૂં પાણી ગાળીને કાઢી લેવું. એ પાણી નાનાં બચ્ચાં તેમજ સીક માણસને પાવાનાં દુધમા જરા ભેળેછે.

લાડવા અમથા ખમણના.

સોજો ગોળ શેર ૧, ઝીણું સફેદ ખમણેલું નાળીયેરનું ખમણ રતલ ૦॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક ના ટાંક, સોજું ઘી તોળા ૨॥, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦॥.

એળચી જાયફળને છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. બદામને છોની એકેકના આડા એકસરખા છ છ કકડા કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. ખમણમાથી દુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે સાફ કોરડા પાના ઉપર બારીક પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી અડધા પાશેર થંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી કુરતીનની નેટના ચોવડાં કપડામાં નાખીને ગાળવો. ત્યારબાદ ઘીને કઢાઇમા બળને કકડાવી માહેથી ધુંઆડો નીકળેને બદામ નાખી ફીકી લાલ તળીને કાઢી લઇ દરાખ નાખી તેને તળી ઉતારીને કાઢી લીધા પછી એક મોટી રકાબીને જરા ઘી ચોપડીને પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી તેમા ગાળેલો ગોળ રેડી બળતું ધીમું રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને પાછો ગોળ બધાય તેટલો બધો ઘાડો ચાસ કરવો પણ તેને કરપાવા દેવો નહી અને એ ચાસના ખમણ ભેળવી ફેરવ ફેરવ કરી ચાસ લાને કઠણ થાયને સોજી રકાબીમાં કાઢી પાથરીને તેની ઉપર એળચી જાયફળ ભભરાવી જરા થંડું થાયને બદામ દરાખ ભેળી એ ખમણના પંદર ભાગ કરી તેના સફાઇફાર ગોળ લાડવા વાળીને પેલી ઘી લગાડેલી રકાબીમાં મુકવા. એ લાડવા સારા લાગેછે. નાળીયેર પાકટ લેવું પણ તે સુકાયલું નહી પણ તાજું દુધ સથકું હોય તેવું લેવું. કારણ સુકાયલું નાળીયેર કુચા જેવું લાગેછે.

લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચીના ફરમાસ.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦॥, સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ અથવા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦।, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૧, નાળીયેર અડધું, બદામની બીજ તોળા ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ તથા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીએરનું ફરમાસ છાપેલુંછે તેવુ એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવુ. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ નુછી કોરડી કરી તદન સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી ગેલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસવી. અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી દુધમાંથી એક પાશેરને તેમાં રેડી બરાબર ચોગાને દુધ કઢી છુછામાં પાછું બીજું એટલુંજ દુધ નાખી એમજ દુધ કાઢી છુછાને ફેંકી દઈ બાકીનાં દુધમાં એ નાળીયેર સાયનું દુધ રેડી કપડાંથી ગાળી માહે ખાંડ પીગળાવવી અને કૉર્નફ્લૉઅરને એક કોડીનાં મોટા બોલમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એ બધું દુધ બગાબર મેળાી મેજખી ગાગડો રાખવો નહી. ખીચીમાં નાખવા માટે પાય તોળા ઘી જુદુ કાઢવુ લારબાદ એક મોટી તપેલીમા ત્રણ પાશેરા એટલે પોણી બાટલી પાણી રેડી ઢાકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડેને માહે એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ગેલાબ રેડી પાછું ઢાકી ખુબ કકડીને અંદર પાણી ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર જે હેઠે ઠરી જાયછે તેને ચમચાથી પાછો મેળવી એકરસ કરી તપેલી ઉંઘાડી એક માણસે તપેલીમાંનાં પાણીમાં મોઠી ધારે તે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરાબી હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી અંદર ચમચે મેળવી દેવો જેમ કરતાં માહે ગાંગડા થવા દેવા નહી. તે પછી પીસેલી બદામને છુટી પાડી ને તથા ઘી તપેલીમાં નાખી બગાબર મેળાીને જરાવાર ઘુંટવું અને કઠણ થાય પછી ઘુંટવું નહી પણ તપેલી ઉઘાડીજ રાખી અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરવું. કારણ બહુજ વખત ઘુંટવાથી કૉનફ્લૉઅર ચાટ થઇ જાયછે પછી ખીચી ઘણી કઠણ જેવી થાયને ઉતારી ફ્લૅન દીશ યા મોટી કોડીની રકાબીમાં કાઢી લઇ તદન થડી થાયને હાથને ઘણી સેજ ગેલાબ લગાડીને બરાબર મસળવા. ચોખાના આટાની ખીચાની કાની એ ખીચી તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગતી નથી. પણ એનાં કોડાયાં થઇ શકતાં નથી. માટે જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ ખીચીના સફાઇદાર ગેળા કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડી તેની ઉપર મુકી બધેથી એકસરખું પતળું ગેળ થાપી તેની વચમાં ખમણ મુકી લાડવાનું મોઢું ખીચી બરાબર દાબીને બંધ કરી લઇ એ રીતે બધા લાડવા થાયને આગ્મે ચોપડીમાં

લાડવા ખણુમના સેહેલી સોજી ખીચીનામાં ચાળણીમાં લાડવાનું એકજ પડ મુકીને બાફવા લખેલું છે તે પ્રમાણે મુકીને ત્રણ મીનીટ બાફીને તેજ રીતે ચાળણીમાંથી લાડવાને કાઢવા. એ લાડવા ઘણા સરસ થાયછે.

લાડવા ખમણના બીચીના પડારોકા બનાવેલા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ત્રણ જાતનાં ખમણ છાપેલાંછે તેમાંથી ગમેતો નાળીયેરનાં બે રીતનાંછે તેમાંનું એક જાતનું એક નાળીયેરનું બનાવવું અને ગમેતો ખમણ સુકાં કોપરાંનુંછે તે ખપ મુજબનું બનાવવું. પછી આએજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહલી ખીચીના તથા લાડવા ખમણના ખીચીના સરસછે તે બેમાંથી ગમે તે એક રીતની ચોખાના અડધો રતલ આટાની ખીચી તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે બનાવી બરાબર મસળીને તૈયાર કરવી. ત્યારબાદ નવા બુતારાની ઉપરની જરા બારીક પણ કઠણ સળીના આસરે દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કરી તેને સોજા ધોઇ કપડાંથી લુછીને સાફ કરવા અને ફણુસનાં ઝાડનાં ત્રણ ત્રણ પાદડાં સાથના ઝુમખા લઇ તેની નાની ડાંખળી સાથે વળગેલાં રાખીને સોજાં ધોઇ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરવાં અને પાદડાંની ખડબચડી બોરકુ બાહેર રેહ અને સુવાળી બોરકુ અંદર જાય અને જાણે એ અકેક પાદડાંની નાની ડાળીની ઉપર પડા લટકતા હોય તેવી રીતે ઉપરથી પોહોળા અને હેઠેથી અણીવાળા પડા થાય તેવી રીતે પાદડાંને સફાઇથી સરખાં વાળીને પડાની બોરકુપરનાં પાદડાંના બેઉ છેડાને અકેકની ઉપર થોડા આવે તેમ લેવા અને પછી એ સાંધો છુટો પડે નહી તેટલામાટે તેને જોડવા સારૂં પેલી સળીના એક કટકાને એ સાંધા તરફનું પાદડું ફાટે નહી તેમ તેની વચમાં સંભાળથી અણી તરફથી ભોકીને પછી સળીનો બીજો છેડો પડાની ડાંખળીની જરા હેઠે આવે તેમ ખોસીને ઉપરની બોરકુપર કાઢવો. જેમ કીધાથી પડાની કીનારી તરફનો સાંધો બરાબર વળગેલો રેહશે. એ રીતે કીધા પછી પડા બધેથી એકસરખી ઉંચાઇના નહી હોયતો જે તરફથી વધારે ઉંચા હોય તે તરફનો પાદડાંની કીનારીનો ભાગ કાતરથી જરા છાંટી કાઢીને મજાહના સરખા ઘાટના પડા કરવા અને ખીચીમાંથી મોટા મોસંબી ચણા જેટલી લઇ પેહલે તેને પડાની હેઠે અણી તરફ મેલીને છેલ્લી

આંગળીની ટીચકીને સેજ ઘી લગાડી તે વડે દાબીને પડાની તોંચ સુધી ભરયાબાદ મોટી સોપારી જેટલી બીચીની ગોળી કરી હથેલીને સેજ ઘી લગાડી તેની ઉપર મેલી આંગળીને પણ ઘણું સેજ ઘી લગાડીને બધેથી એકસરખું ०। ઇંચ કરતાં પણ પતળું અને બીડાંના આકારનું ત્રીકોણ થાપીને પછી તેને પડાની અંદરના થોડા ભાગમાં દાબીને ઉપલી કીનારી સુધી મુકી એ રીતે માહે સમાય તેટલી બીજી બીચી મેલી કીનારી સરખી કરીને મજાહતું સફાઇદાર કરવું અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે થોડી બીચી જુદી કાઢી રાખીને પછી એ રીતે બીજા જેટલા થાય તેટલા પડા બીચાથી ભરવા. પછી માહે દાબીને પડાની કીનારી સુધી પુરતું ખમણ ભરીને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે જેટલું મોટું કરવું હોય તેટલા બીચીના નાના ગોળા કરી હથેલીપર ઉપર મુજબનું બધેથી એકસરખુ પતળું ગોળ થાપીને તૈયાર કરવુ અને પડામાં મુકેલી બીચીની કીનારીપર જરા પાણી લગાડી પેલી ગોળ થાપેલી બીચીની કીનારીને પણ પાણી ચોપડીને પછી તેની ઉપર મેલવું અને કીનારીપરથી બેઉ છુટું પડે નહી માટે બરાબર દાબીને વળગાવી વધારાની બીચી બાહેર નીકળે તેને કાઢી નાખીને કીનારીપરથી દાબીને સરખું કરવું. પણ ખમણ ભરીયાથી પડાનું વજન ભારી થયાથી એ રીતે કરતાં ચુંથાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખી ઘણી સફાઇથી બનાવવું અને એ રીતે બધા પડા તૈયાર થાયને આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી બીચીનામાં લખ્યા મુજબ તપેલામાં પાણી કકડાવવું અને ચાળણીમાં પડા એકેકની ઉપર પડે નહી તેમ સંભાળથી પાશે પાશે આડા મુકી તેને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી માટે બળતે ત્રણજ મીનીટ બાફી બીજી ફાલતુ ચાળણી હોયતો તેમાં એજ રીતે બીજા બાફવા મુકવા અને બફાયલા પડા તદનજ થંડા થાયને ઝુમખા કાઢીને ગમેતો એમજ મુકવા અને ગમેતો પાદડાંમાં ખોસેલી સળી કાઢી નાખી ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી પાદડું કાઢયા પછી પડાની તોંચ ઉપર રાખીને બધા ગોઠવીને ઉભા મુકવા. ઝુમખામાં પાદડાં નાનાં મોટાં હોવાથી એ રીતે બનાવેલા પડા એકસરખા થતા નથી માટે બધા એકસરખા કરવા હોયતો ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પણ નહી તેવાં બધાં વચલાં એકસરખાં પાદડાં લઇ તેનો એકેક પડો ઉપલીજ રીતે જુદો જુદો બનાવવો. એ રીતે એકેક પડો બનાવવાનો સેહેલ પડેછે.

લાડવા ખમણના ખીચીના ફરમાસુ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ બનાવવા છાપેલુંછે તેવું એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યા મુજબના અડધો રતલ ચોખાના આટા સાથે સોજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૦।ને બરાબર ભેળવી. બદામની બીજ તોળા પાંચને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તદનજ સાફ પાતા ઉપર એક ચમચી સોજા ગોલાબ સાથે ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પારવી. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તેમાં અડધો પાશેર સોજું ભેંસનું દુધ રેડી ચોળીને દુધ કાઢી છુછામાં પાછું બાજું અડધો પાશેર દુધ ભેળી એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવુ. ત્યારબાદ બીજાં પોણો શેર ભેંસના દુધને એક કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમા એક શેર થડું પાણી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મુકી અંદર બરાબર જોશ આવીને દુધ સાથનું પાણી ઉછળેને લાડવા ખમણના ખીચીના સરસમાં લખ્યુછે તે મુજબ એમાં ખાંડ સાથે ભેળેલા આટાને મેળવી તે બીળી જાયને માહે નાળીયેર સાથનું દુધ થોડું થોડું કરી બધું બરાબર ભેળી જરાવાર પછી પાંચ તોળા સોજું ઘી મેળવી એજ સરસ લાડવામાં લખ્યા મુજબ ખીચીને સીજવા માટે ઢાંકી અવારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવી, પણ તપેલીમાં હેઠે ખીચી ડાજે તેને ઓખવીને અંદર ભેળવી નહી. પછી ખીચી કઠણ થાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખી ઘણોજ સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી તળે ઉપર કરતાં રહી ખીચી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી કોડીનાં મોટાં સપાટ દીશમાં યા સોજી માટી રકાબીમાં કાઢવી અને થંડી પડેને પીસેલી બદામને માહે બરાબર મેળવીને બરાબર મસળવી અને એ ખાચી દુધમાં રાંધેલી હોવાથી એનાં કોડીયા થઇ શકતાં નથી માટે આએ ચોપડામાં લાડવા ખમણના કૉર્નફ્લૉઅરની ખીચાના ફરમાસુમાં લખ્યુંછે તે મુજબ હથેલી ઉપર ખાચી વાપી તેમાં ખમણ મુકીને લાડવા વાળવા અને લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ ઘી લગાડેલી ચાળણીમાં જરા છુટા છુટા લાડવાનું એકજ પડ મુકી તેમજ કપડું ઢાંકીને તેજ રીતે ત્રણ મીનીટ બાફવા. જો ગોલાબ નહી હોયતો પછી ઍસેન્સ ઑાવ રોઝનાં દસ ટીપાંને એક ચમચી થંડાં પાણીમાં મેળવીને તે પીસેલી બદામમાં ભેળવાં.

લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ.

રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના તદન સફેદ ચોખા આવેછે તેને આએ ચોપડીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલોછે તે મુજબ દલીને તે અને તે નહી હોયતો મીલનો પહેલાં નંબરનો તાજો ચોખાનો ચાળેલો આટો એ બેમાંથી જે એક હોય તે રતલ ૦ા, સફેદ મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી સફેદ ખાંડ શેર ૦, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ઘી નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ છાપેલાંછે તેમાંથી જે ગમે તે એક નાળીયેરનું બનાવવું. આટામાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી એક સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી તથા દુધ રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તેમાં બરાબર જોશ આવીને માહે પાણી ઉછળે ત્યારે એક માણસે ખાંડ સાથે મેળેલા આટાને એકેક મુઠ્ઠી ભરી ભભરાવીને જલદી જલદી તપેલીમાં નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે એટલીજ ઝડપથી સેજબી હાથ રાખ્યા વગર જલદી ઘુંટયાજ કરવું. જેમ કીધાથી ખીચીમાં ગાંગડા થતા નથી પણ મજાહની માવા જેવી થાયછે. એ રીતે ઘુંટતાં ખીચી કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણ ઢાકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ખીચીને ચમચથી તળે ઉપર કરવી. પણ ખીચી હેઠે તપેલીનાં તળીયાંમાં લાગેછે તેને ઓખવીને કાઢવી નહી. એ રીતે પંદર વીસ મીનીટ કીધા પછી ખીચી બરાબર સીજેને ઢાંકણ ઉંઘાડી નાખવું અને અવારનવાર ચમચે તળે ઉપર કરી ખીચી મજાહની કઠણ થાયને ઉતારી મોટાં કોડીનાં ફ્લૅત દીશમાં યા મોટી કોડીની રકાબી અથવા તદનજ કલઇભરેલી થાળીમાં કાઢી તદન ઠંડી થાયને હાથને ઘણોજ સેજ ગોલાબ લગાડી ખીચીને બરાબર મસળીને માહે જરા બારીક ગાંગડો પણ રાખવો નહી. પછી લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીનામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરી લાડવા વાળીને તેમાંજ લખેલી રીતે ચાળણીમાં લાડવાનું એક પડ મુકી તેજ પ્રમાણે બાફીને તેમજ કાઢવા.

લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા.

સાધારણ સાદી ખીચીના લાડવા કરવા હોયતો આજ વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું છાપેલુંછે તે મુજબ એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી આએજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસછે તેમાં લખ્યા મુજબના બેમાંથી એક જાતના આટાને ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં પાશેરાથી ભરેલું સવા શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં ઘી બે તોળા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે મોટે બળતે મુકવું અને અંદર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ઉઘાડીને તેમાં તુર્તે બધો આટો એકઠોજ નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી માટે નાખતાં વાર જલદી ચમચથી બરાબર મેળવી દઇને પાછું ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી તળે ઉપર કરવુ અને ખીચી સીજીને કઠણ જેવી થાય પછી ઢાંકણ ઉઘાડી નાખી ફેરવ્યા કરવુ અને હાથને વળગે નહી તેવી સુકી અને કઠણ ખીચી થાયને ઉતારી કલઇભરેલી થાળીમાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફલૈંત દીશમાં બધી ખીચી કાઢવી પણ તપેલીની હેઠે લાગેલી હોય તે લેવી નહી અને પાંથરીને મુકી માહેલી વરાળ ઉડી ગયા પછી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ હથેલીને સેજ પાણી લગાડતાં જઇને ખુબતરેહ મસળીને પોચી નહી પણ લાડવા બરાબર વળી શકે તેટલી સેજ નરમ ખીચી કરવી. પછી હથેલીને ખીચી વળગે નહી માટે સેજ ઘી લગાડતાં જઈ લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે બધા એકસરખા ગોળા કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી બધેથી એકસરખું પતળું અને ફાટફુટ વગરનું મજાહનું સફાઇદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેની અંદર પુરતું ખમણ ભરવું અને લાડવાનું મોઢું ઉપરથી બેમાલુમ સફાઇથી બીડી લઇને પછી અંદરતું ખમણ ખીચીથી અળગું રેહ નહી માટે હલકે હાથે લાડવાને મુઠીમાં દાબીને મજાહનો સરખો ગોળ કરી એ રીતે બધા લાડવા બનાવવા. ત્યારબાદ ત્રાંબાના કલઇવાળા ચાળણી સાથના ઝાંપા આવેછે તેવો એક નાનો ઝાંપો ઉજાળી સોજ્ને કરી તેની ચાળણીને જરા ઘી ચોપડીને પછી તેમાં બધા લાડવા અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને મુકવા. પણ એમજ બાફતાં લાડવા ઉપરથી ફાટી જાયછે તેટલામાટે મલમલનાં ધોતાં સફેદ કપડાંને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને કોરડું કરી બેવડું

વાળીને લાડવાને અથડે તેમ તેની ઉપર ઢાંકવું. તે પછી લાડવા ભરેલી ચાળણીનાં તળીયાંને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ઝાંપામાં ભરી તેનું ઘુંમબજ જેવું ગેાળ ઢાંકણુ હેાયછે તે ઢાંકીને ચુલ મેાટે બળતે મુકવેા અને પાણીમાં ખુબતરેહ જોશ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે તેમાં લાડવા ભરેલી ચાળણી મેલીને પાછું ઢાંકવું અને પંદરેક મીનીટ થાયને ઉઘાડીને લાડવાને આંગળી લગાડવી અને તેને ખીચી વળગે તેા કાચા હેાવાથી પાછા ઢાંકી જરા વખ્ત વધુ રાખ્યા બાદ બરાબર બફાયને ચાળણીને કાઢી લઇ ઉપરનું કપડું કાઢી નાખ્વુ અને લાડવા તદન ઠંડા થાયને આંગળાંને ગેાલાબ યા ઠંડું પાણી લગાડીને સંભાળથી આખા કાઢવા. જો ઝાંપેા નહી હેાયતેા પછી બેાયાં અથવા કલઇભરેલી મેાટી ઉંડી ચાળણીમાં ઉપર મુજબ ઘી લગાડીને બધા લાડવા ભરીને કપડું ઢાંકવું અને બેાયું હેાયતેા તેનેા હેઠેનેા ગેાળ ભાગ અંદર બેસ્તેા રેહ અને ચાળણી હેાયતેા તે પણ તપેલીના કાંથાની જરા નીચે જાય તેવું એક તપેલું લેવું અને તેમાં ઝાંપાની કાની પાણી કકડાવીને પછી તેમાં બેાયું અથવા ચાળણી મેલી તેપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકીને ઝાંપામાં લાડવા બાફવા માટે ઉપર લખ્યુંછે તેમજ એમાં બાફીને તેજ રીતે લાડવા કાઢવા. પણ ઝાંપેા, બેાયું અથવા ચાળણી પણ નહીજ હેાયતેા પછી બાંબુના કરંડીયાનું સેાજું ઉંડું મેાટું ઢાંકણુ લઇ ધેાઇને સેાજું કરવું અને કેળનાં પાદડાંને ધેાઇ લુછી કેારડું કરી તેની વચમાંનેા ડાંડેા છરીથી કાપી નાખીને પછી ઢાંકણુમાં તે પાંથરીને સુકી ઝાંપાની ચાળણીની કાની બધા લાડવા એમાં ભરવા, પછી બીજાં એવાંજ પાદડાંને ધેાઇને એમજ સાફ કરી તેની ઉપર ચીરા પાડીને પછી લાડવાપર ઢાંકવું, તેથી માહેલી વરાળ બાહેર નીકળી જશે. તે પછી એ ઢાંકણુ અંદર ઉતરે તેવી એક મેાટી ઉંડી ઉભી કીનારીની ગંજીયા તપેલી લેવી અને એક સરખી ઉંચાઇની સેાજી પતળી ત્રણ ઇંટને ધેાઇ સેાજી કરી તે માહે આડી પડી નહી જાય તેમ તપેલીમાં સરખે અંતરે બેારડુપર અથડાવીને ઉભી મુકવી અને તપેલાંમાં ઉકળતી વેળા પાણી ઉછળીને લાડવા ભરેલાં ઢાંકણુને લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી ભરીને ઝાંપામાં જેમ કકડાવવા લખ્યુંછે તેમ કકડાવ્યા પછી ઇંટની ઉપર લાડવા ભરેલું બાંબુનું ઢાંકણ સરખું મેલીને પછી તપેલીપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું. આઠ દસ મીનીટ પછી ઉપર મુજબ લાડવાને તપાસ્વા અને બરાબર બફાયને કાઢવા.

લાડવા ખમણના સેહેલી સોજી ખીચીના.

આગ્રે વીવીધ વાંનીમાં ખમણ નાળીયેરનું તથા ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસુ એવાં બે ખમણ છાપેલાંછે તેમાંનું ગમે તે એક રીતથી એક નાળીયેરનું ખમણ બનાવવું. પછી એજ ચોપડીમાં લાડવા ખમણના ખીચીના સરસ છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબનો બેમાંથી એક જાતનો આટો ચાળીને અડધો રતલ લેવો અને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સોજું દુધ એક પાશેર, ઝીણી સફેદ ખાંડ શેર ૦। તથા સોજું ઘી નવટાંક નાખી તેમાં પાશેરાથી ભરીને ઠંડું પાણી એક શેર રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ચુલે માટે બળતે મેલવું અને અંદરથી ઉકળવાનો આવાજ સંભળાય ત્યારે ઉઘાડીને જોવું અને જ્યારે ખુબતરેહ કકડીને માહેનું પાણી ઉછળે ત્યારે બધો આટો એકદમ સાંમટોજ અંદર નાખી દઇ આટાના કાચા ગાંગડા રેહ નહી પણ પાણીમાં બરાબર મળી જાય માટે જલદી જલદી મેળવી દઇને ઢાંકણું ઢાંકી જરા ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું, પણ ખીચી હેઠે લાગેલી હોય તેને ઓખવીને અંદર ભેળવી નહી. જ્યારે ખીચી સીજીને જરા કઠણ જેવી થાય ત્યારે ઢાંકણું કાઢી નાખીને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ખીચીનું બધું પાણી સુકાઇને મજાહની કઠણ થાયને ઉપર લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ખીચીને કાઢી તેજ રીતે મસળીને સેજ નરમ કીધા પછી એજ લાડવામાં લખ્યા મુજબ એ ખીચીમાં ખમણ ભરીને લાડવા બનાવવા. પણ એ લાડવાને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બધા સાંમટા બાફવા નહી પણ એક સોજી ઉંડી તપેલી લેવી અને તેની અંદર જાય નહી પણ કાંથાનીજ ઉપર મુકાય તેટલી ખાડા વગરની તદન સપાટ તળીયાંની ત્રાંબાની કલઇભરેલી ચાળણીને સાફ કરી તેની અંદર જરા ઘી ચોપડીને તેમાં લાડવાને અકેક સાથે અથડાવીને નહી પણ સેજ છુટા છુટા મુકીને એકજ પડ કરવું અને લાડવા ઉપરથી ફાટે નહી માટે લાડવા ખમણના સાધારણ ખીચીના સાદામાં લખેલી રીતે ઉપર મલમલનું ભીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. તે પછી લાડવા બફાતી વેળા ઉકળતું પાણી ઉછળીને ચાળણીનાં તળીયાંને જરાખી લાગે નહી તેટલું અધુરૂં પાણી તપેલીમાં ભરીને માટે બળતે મુકવું અને તેમાં ખુબ જોશ આવીને પાણી ઉછળે ત્યારે ઢાંકણું

કાઢી નાખી તપેલીના કાંથાની ઉપર લાડવા ભરેલી ચાળણી મેલી લાડવાને અથડે નહી તેમ ચાળણીની કીનારીની ઉપર ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકી મોટે બળતે રાખવું. લાડવા ફક્ત ત્રણ મીનીટમાંજ બફાયછે, તે પછી તુર્ત ચાળણીને ઉંચકી લેવી અને એવીજ બીજી ચાળણી ફાલતુ હોયતો તેમાં એજ પ્રમાણે બીજા લાડવા ભરીને તૈયાર રાખી તુર્ત તેને તપેલીપર મુકી દેવી, પણ તેમ નહી હોયતો પછી બાફેલા લાડવાને ગરમ કાઢતાં ભાગી જાયછે માટે તેની જરા વરાળ ઉડે પછી સંભાળથી એક લાડવો કાઢી જોવો અને તે ચાળણીને વળગેલો નહી પણ છુટો હોય અને નીકળી આવેતો પછી બધા કાઢીને મલમલનાં કપડાંપર પાંથરીને મુકવા પણ અળગા નહી હોયતો પછી તદન ઠંડા થાયને કાઢવા. પણ એમ વખત નીકળતાં તપેલીમાંનું પાણી ઓછું થાયતો લાડવા બરાબર બફાશે નહી માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે ને ઉમેરવું.

લાડવા ઘઉંના આટાના. (હીંદુ લોકના દલીયા).

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, સોજું સફેદ મીઠાઇનું પોરબંદરનું ઘી શેર ૧, સોજી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું, ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સાફ કરી માહે ગાંગડા હોય તેને કાંસીયાથી વાટીને આટા જેવી કરવી. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ કપડાંથી લુછીને તદન કોરડી કરવી. ત્યારબાદ આટાને ચાળીને મોટી કઢાઇમાં ઘીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં આટો નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો તળાઇને અંદરથી સોહડમ નીકળે તેવું તુર્ત ઉતારી પાડીને એક કોડીના મોટાં ફલૅત દીશમાં અથવા તદન કલઇવાળા ખુનચામાં કાઢી લેવું. કારણ વધુવાર કકડેલી કઢાઇમાં રેહતાં આટો વધારે તળાયછે. તે પછી તેની ઉપર મેવો તથા એળચી જાયફળ ભભરાવી ચમચથી ભેળીને પછી ખાંડ નાખી તેને ભેળવી જરા ઠરવા દઇ ગરમ હોય ત્યારેજ દાબી દાબીને મજાહના કઠણ

ગોળ ખાટા લીંબુ જેટલા લાડવા વાળીને છુટા છુટા મુકવા. પણ ગરમીની રૂતુમાં હથેલીની ગરમી લાગ્યાથી અંદરનું ઘી તવાઇને મેળવણી પોચી થઇ જાયછે અને તેના લાડવા બગાબર સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંથરાઇ જાયછે, તેટલામાટે તેમ થાયતો પછી સફેદ સોજા ધોતાં કપડાંમાં નાખી દાબી દાબીને સરખા ગોળ લાડવા વાળવા, તેમ કીધાથી ઘી પસરતું નથી. બધા લાડવાને એકજ ગમ મુકી રાખ્યાથી હેઠેથી ચપટા થઇ જાયછે માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી થોડે થોડે વારે ફેરવ્યા કરવા. એ દલીયા ઉપલીજ રીતે અને એટલોજ સામાન નાખીને કરેછે અને તે બનાવવાને સેહલ પડેછે અને એનો સ્વાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં શુંદરપાક ભરૂચનો છાપેલોછે તેના જેવો લાગેછે.

લાડવા તલના.

સોનેરી નરમ ગોળ તથા સોજા નવા સફેદ તલ તોળેલું દરેક શેર ૦ાા, કકરાં ભુંજેલાં કાજુ અથવા કકરી ભુંજેલી ભોંયસીંગના દાંણા તોળા ૩, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા, ઘી ખપ મુજબ.

કાજુ અથવા સીંગને છોલી ભાંજીને જરા નાના કટકા કરવા. તલને ચુંટી ધોઇને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીનવી રાખ્યા પછી સહવારે બધું પાણી કાઢી નાખીને ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંપર નાખી લુછીને તદન કોરડા કરવા અને સોજા સુપરાં અથવા થાળીમાં પાંથરીને તડકે મુકી તદન સુકાઇને બધાં છલટાં ખખડીને અળગાં થાયને બેઉ હથેલી વડે ખુબ ચોળી ચોળી ઉફણીને બધાં છલટાં કાઢવાં. પછી સાફ ઠીકરાંને ચુલે મેલી તે ગરમ થાયને ઇંગારપર મુકીને પછી તેની ઉપર તલ નાખી કોરાં કાગજના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને તલ સેકઇને બરાબર કકરા થાય પણ સફેદજ હોયને ઉતારવા, સેજબી રંગ પકડવા દેવો નહી અને કાઢીને તેમાં કાજુ અથવા સીંગના કટકા તથા એળચી ભેળવું. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેમાં તલ ભેળીને મોટી રકાબીમાં કાઢી લેવા અને ગરમના લાડવા વાળતાં હાથને વળગેછે અને વળી ડાઝેછે માટે જરા ઠંડું પડેને માહેથી થોડું લઇ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી દાબી દાબીને નાનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા અને ઝીણા કરવા હોયતો મોટી લખોટી જેટલા

મજાહના? ગોળ કડાણ લાડવા વાળવા. ંગમેતો કાજુ અથવા સીંગને બદલે ત્રણ તોળા બદામની બીજને આઅે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ધોઇ કોરડી કરવી અને થોડાં ધીને કઢાઇમાં ચુલે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને તેમાં નાખી ફીકા બદામી રંગની કકરી તળીને કાઢી લઇ નુછીને ઘી કાઢી નાખીને તલમાં એ ભેળવી. શોખ હોયતો નવાં સુકાં કોપરાંને છોલી તેના ઝીણા કટકા કાપી તે બે તોળાને પણ તલમાં ભેળવા

લાડવા નાળીયેરના આકારના.

સોજી સફેદ ખાંડ શેર ૪, સોજું ઘી શેર ૩, ભેળ વગરનો બારીક દલેલો ચણાનો આટો તોળેલો શેર ૨, સોજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦॥, સોજી ખરી કેસર; જાયફળ; જાવંત્રી તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળો ૦॥.

એળચીના દાંણાને ખોખગ કરવા. જાયફળ તથા જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. આઅે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામ પસ્તાંને છોલી વોઇ કોરકું કરી બે ભાગ બદામનાં બબે ફાડચાં કરવાં અને બાકીની બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. કેસરને જરા સેકી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં એક ચમચી જેટલું કકડતું પાણી ભેળી થોડીવાર ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ખલમાં ખુબ બારીક વાટવી અને શીરો બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં કેસર ભેળવીને પછી તેમાંથી અડધા શેર જેટલો શીરો જુદો કાઢી રાખી બાકીના બધાં શીરાને કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં યા મોટી કઢાઇમાં રેડવો. ત્યારબાદ આટાને ચાળી તેમાં પાશેર ઘી ભેળવીને સવાશેર પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી અને બધાં ઘીથી પોણી ભરાય તેટલી મોટી કઢાઇમા ઘીને બળતે બરાબર કકડાવ્યા પછી બળતું જરા ધીમું કરવું અને મોટા સુકા વટાણા જેટલાં આંધરાંનો સાત આઠ ઇંચ વ્યાસનો લોઢાંની મોટી ચમચ જેવો ઝારો આવેછે તેવો પણ બનતાં સુધી વજનમાં ઘણો હલકો ટુકા ડાંડાનો અથવા લાકડાંના હાથાનો લેવો, કે જે આપણા હાથમાં પકડવાને સવલ પડે. પછી એ

સાફ કીધેલા ઝારાને કકડેલાં ઘીની કઢાઇની ઉપર ત્રણ ચાર ઇંચ ઉંચો પકડીને તેની ઉપર આટાની મેળવણીમાંથી એક કપ જેટલી રેડીને ઝારો હલાવવો, જેમ કરતાં ઝારાના છેડમાંથી બધી કળી થઇને હેઠે કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારો ખીસાડી લેવો અને કળી અકેક સાથે વળગે યા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બીજા સોજા ઝારા વડે છુટી પાડીને તળે ઉપર કરવી અને કળી પાડેલા ઝારાને આટાની મેળવણીવાળાં વાસણુની ઉપર ઉલટો મુકી તેની ઉપર પાણીથી ભીનવેલો હાથ ફેરવવો, જેથી તેના છેડ ખુલ્લા રેહશે. એ મુજબ દર વખત કરવું. કળીને લાલ અને કકરી થવા દેવી નહી, તેમજ કાચી પણ રાખવી નહી. બદામી રંગની પોચી બરાબર તળાયને શીરાવાળાં વાસણમાં નાખ્યા કરવી અને બીજાં માણસે બીજી ચમચ વડે તેને શીરામાં મેળવવી. જેથી કળી ભાગશે નહી અને શીરો પણ બંધાશે નહી. એ રીતે કળી શીરો પીયે પછી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે કરી વાસણની ફરતી બોરડુપર તેને એકઠી કરી વચમાંની જગ્યા ખાલી રાખવી. પણ એ રીતે બધી કળી નાખ્યા પછી છેલ્લે તદન સુકું થઇ જાયછે ત્યારે પેલા જુદા કાઢી રાખેલા શીરાને બધી કળીની ઉપર રેડી ચમચે મેળવીને મોટી કથરોટમાં કાઢીને તેમાં બદામ તથા પસ્તાંની સ્લાઇસમાંથી એક ભાગ જેટલી જુદી કાઢી રાખીને બે ભાગ જેટલી તે તથા શાકરના કટકા એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી નાખી ચમચે ભેળીને પછી કળી ભાગીને ભુકો નહી થાય તેમ હલકે હાથે સેજ મેળવવુ અને જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલા એ કળીની મેળવણીના તથા બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઇસના ભાગ કરવા અને સફેદ પોચાં પતળાં પણ મજબુત કપડાંના ચોરસ કટકાને ટેબલ ઉપર પાંથરવો અને લાડવાનાં તળીયાંમાં નહી પણ બોરડુપર વળગે તેવી રીતે એ કપડાંની ઉપર બદામ પસ્તાં છુટાં છુટાં મુકી તેની ઉપર લાડવાના ભુકાનો એક ભાગ મેલી કપડાંના ચારે છેડાને પોતળું બાંધે તેમ ડાવા હાથમાં એકઠા પકડી ટેબલ ઉપરજ રાખીને જમણે હાથે દાબી દાબીને કપડાંની અંદરજ નાળીયેરના આકારનો સફાઇદાર કઠણ લાડવો વાળીને કાઢી લઇ એજ રીતે બધા કરવા. બધી કળી તળાયા પછી ઘી શવાશેરને આસરે બાકી રેહશે. ઉપલી રીતે લાડવા ઘણા સારા બનેછે પણ અડધા શેર આટાના થોડાજ લાડવા કરવા હોયતો તેની કળી થોડી હોવાથી એક બે વખતજ તળીને શીરામાં નાખ્યાથી

પછી શીરો વધી પડેછે અને લાડવા મોલા થાયછે, તેટલામાટે એને સારૂં ઉપર લખ્યા કરતાં શીરો ટાઇટ કરવો અને તેમાંથી જરા કાઢી રાખી જરૂર પડેતો પછી તે માહે નાખવો. હેઠે લાડવામાં લખેલુંછે તેમ ગમેતો એ લાડવાની મેળવણીને પણ કેકના આકારના દાબડાઓમાં ભરવી અથવા તેમજ થાપીને કટકા કાપવા.

લાડવા નાળીયેરના આકારના સેહેલા.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજો ઝીણો ચણાનો આટો રતલ ૧, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦ાા, સોજી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચીનાઈ શાકરના ઝીણા કકડા દરેક શેર ૦ા, એળચીના દાંણા; જાયફળ; જાવંત્રી તથા સોજી ખરી કેસર દરેક તોળો ૦ા.

એળચીના દાંણાને ખોખરા કરવા. જાયફળ જાવંત્રીને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડી કરી બદામમાંથી એક ભાગ જેટલીનાં ફાડચાં કરવાં અને બાકીની બે ભાગ બદામ તથા પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. આટાને ચાળી તેમાં બે તોળા ઘી મેળવી દુધ નાખીને મસળ્યા વગર આટો બાંધીને પછી તેનો પાછો આટા જેવો ભુકો કરી કઢાઈમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એ આટો નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહી અને બરાબર તળાઇને પીળાજ રંગનો હોયને ઉતારી તુર્તજ બીજાં વાસણમાં ખાલી કરીને સોજા કાંસીયાનાં તળીયાંથી લાટી નાખવો. ત્યારબાદ આગ્મે ચોપડામા સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં ઘણી બારીક વાટવી અને ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સોજી કરી તેમાં નાના બે ચમચા પાણી ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી બધી ખાંડ બરાબર પીગળી બરાબર શીરો થાયને ઉતારી વાટેલી કેસર ભેળીને પછી એમાં તળેલો આટો મેળવી દેવો. ત્યારબાદ ઉપર લાડવા નાળીયેરના આકારનામાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ અને બીજા બધા સામાનને તેમાં લખેલું છે તેમ એ આટાની મેળવણીમાં મેળવી જરા ઠંડું થાયને તેમાંજ લખેલી રીતે કપડાંમાં સ્લાઇસ તથા ફાડચાં મુકીને એના લાડવા વાળવા. આગ્મે લાડવા બનાવવાના સેહેલ પડેછે અને ટેસ્ટમાં તો

નાળીએરના આકારના લાડવા જેવાજ લાગેછે. એ મેળવણીના બીજા આકાર કરવા હોયતો બદામનાં ફાડચાં રાખવાં નહી પણ તેનીબી સ્લાઇસ કાપી તેપણ બીજા સામાન ભેગી માહે મેળીને પછી કેકના આકારના પત્રાંના છાલકા નાના મોટા દાબડા આવેછે તેમાં એ મેળવણીને દાબીને ભરી ઉપરની સપાટી સફાઇદાર કરવી અને ઠરીને અંદર બરાબર બંધાયને કેકના આકારના લાડવા કાઢવા અથવા ખુનચામાં એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને તેના પાંચ છ ઇંચ મોટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી તવાથાથી ઉપાડવા.

લાડવા મમરાના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મમરાની ચીકીનો સામાન લઇને તેજ રીતે એની મેળવણીને ચુલે તૈયાર કરીને ;ઉતારી તુર્ત તપેલીમાંથી કાઢી લેવુ, પણ તેની ચીકી થાપવાને બદલે બેઉ હથેલીને સેજ ઘી લગાડી જેટલા નાના મોટા લાડવા કરવા હોય તેટલું મેળવણીમાંથી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાડવા સેવના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે બનાવીને ચુલાપરથી ઉતાર્યા પછી મેળવણીને ખુનચામાં થાપવાને બદલે મોટી રકાબીમાં કાઢી લઇ ગરમ હોય તેટલાં બેઉ હથેલીને જરા ઘી અથવા પાણી લગાડી લાડવા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે મુજબ તેમાંથી કાઢી લઇ ખુબ દાબી દાબીને મજાહના સરખા ગોળ કઠણ લાડવા વાળવા.

લાહી બનાવવાની રીત.

પુરી સમોસા વગેરે એવી કોઇપણ ચીજને લાહીથી વળગાવવા છાપેલું હોયતો તેને માટે ખપજોગો ઘઉંનો આટો લઇ કાંસીયામાં નાખી તેમાં ખપતું ખપતું થોડું ઠંડું પાણી બરાબર ભેળીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરીને પછી ચુલે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને સેજ ઘટ જેવું થાયને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને વાપરવું. એને લાહી કેહછે. આટો નહીજ હોયતો પછી ઘઉંના બારીક રવાની પણ લાહી થશે.

લીંબુની ચટણી.

જાદી લીલી છાલનાં સેાજાં મેાટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સેાજી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨ાા, સેાજો કાળેા ખજુર રતલ ૧, આદુ રતલ ૦ાા, લસણ રતલ ૦ા, સુકાં મરચાં તેાળા ૫, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧, નીમક તેાળેલુ શેર ૧.

લીંબુને સેાજાં ધેાઇ ધેાતાં કપડાંથી લુછી કેારડાં કરી ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને નીમક સાથે ભેળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખવાં. જે દરમ્યાન લીંબુનેા રસ નીકળે નહી તેમ દરરેાજ તળે ઉપર કરવાં. પછી ચેાથે દાહડે માહે પાણી છુટેલું હેાય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઇ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ધેાતું સફેદ કપડું પાંથરી તેની ઉપર ચીરની છાલ હેઠે રેહ અને રસવાળેા ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંથરીને મુકી પુરતાં તડકાંમાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી અંદર કાંઇ બીયાં બાકી રહેલાં હેાય તે બધાં કાઢી નાખવાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસવાનાંછે પણ છાલ પાતાની ઉપર ચીટકી જાયછે તેથી એમ પીસવાને ઘણી મેહનત પડેછે અને પીસી શકાતાં નથી, માટે પેહલે ચાલતી છરી વડે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલબતેા હેાયતેા તેમાં નાખી બધી છાલને બરાબર છુંદવી અને એવી ખલબતેા નહી હેાયતેા પછી સાફ કેારડા પાતાની ઉપર છાલવાળેા ભાગ ઉપર રેહ તેમ થેાડું થેાડું મુકી બતાને ઉભેા પકડી તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસવું. ખજુરને સેાજો કરી પેલાં લીંબુની ચીર કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં બરણીમાંનાં પાણીમાંથી જરા લઇ તેમા ધેાઇને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા. આદુ લસણને છેાલી એમજ નીમકનાં પાણીથી ધેાવું. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી બરાબર લુછીને સાફ કરવાં. પછી જરૂર પડેતેા એ નીમકનું પાણી સેજ નાખીને એ દરેક ચીજને પાતા ઉપર જુદું જુદું બારીક પીસી એ બધેા સામાન તથા પીસેલાં લીબુને કેાડીનાં મેાટાં વાસણમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા સરકેા નાખી લાકડાંના મેાટા ચમચાથી ઘણું બરાબર એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થેાડે થેાડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પેાહેાળાં માહાંની

બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેંક કરવી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને એકથી દોઢ મહીને ચરેછે. ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો હશેતો ચટણી વધારે સારી થશે.

લીંબુની ચટણી ૨ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ મજાહનાં બરાબર પાકેલા સેાજા મેાટાં રસદાર કાગ્ણ લીંબુ રતલ ૩, સેાજો ગેાળ શેર ૩, કીસમીસ દરાખ શેર ૦ાા, જીરૂં તથા નીમક દરેક તેાળેલું શેર ૦ા, સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તેાળો ૦ાા, લસણના મેાટા કડા ૨, સેાજો જલદ સરકેા બાટલી ૧, ધોવા માટે બીજો સરકેા ખપ મુજબ.

લીંબુને ધેાઇ નુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નીમક સાથે એક બરણીમાં ભેળી ઢાંકીને ત્રણ દાહડા રાખવાં. પણ ચીર ભચડાય નહી તેમ દરરેાજ તળે ઉપર કરી ચેાથે દીને કાઢીને માહેથી બીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાલ ઉપર રેહ અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ બે ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર મુકી ચાલતી છરી વડે તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર બાકી બીયાં રહી ગયલાં હેાય તે કાઢી નાખીને પછી બરણીમાં રસ તથા નીમક હેાય તેને એ સ્લાઇસમાં ભેળવુ. દરાખને સાફ કરી ધેાવાના સરકાથી સેાજી ધેાઇને પથરની ખલઅતેા હેાયતેા તેમાં અને તે નહી હેાયતેા પછી મસાલેા પીસ્વાનાસાફ પાતાની ઉપર દરાખ મુકી તેના બતાને ઉભેા પકડીને તેનેથી દરાખને છુંદીને ખેાખરી કરવી. લસણને છાલી સરકાથી ધેાઇને તેને પણ કીસમીસની કાની ખેાખરૂં કરવું. મરચાંને સેાજા સરકામાંથી સેજ નાખીને બારીક પીસ્વાં. જીરાંને જાડું છુંદવું. તજને ઘણી બારીક છુંદવી. ગેાળનેા ભુકેા કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખેાપડી નીકળેલી હેાય નહી તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં બધા સેાજા સરકામાં પીગળાવી નેટનાં મજબુત કપડાંને ચેાવડું કરી તેમાંથી ગાળી કાઢીને માહે કાપેલાં લીંબુ રસ સાથેજ નાખી લસણ તથા કીસમીસને બરાબર ભેળવી ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકી હેઠે લાગે નહી માટે લાકડાંના ચમચા અથવા તદન કલઇભરેલી નાની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને મરચાં, જીરૂં તથા તજ ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી

પડેને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દાહડાને અંતરે ઉંધાડીને તળે ઉપર કરવી. એથી હદી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી ઑરેંજના મુરબ્બાની બનાવેલી હોય તેવી ઘણી મજાહની લાગેછે. ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી ફુગ ચઢશે નહી.

લીંબુની ચટણી ૩ જી.

ઉતરેલાં નહી પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયલાં મોટાં કઠણ લીંબુ ૨૫, સોજી ખાંડ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૧॥, આદુ રતલ ૦।, લસણુ તથા સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક; ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોઇને કોડીનાં વાસણમાં વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ઠરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી. લીંબુને ધોઇ લુછીને ઉભી ચાર ચાર ચીર કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજી બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી ચોથે દીને અંદરનાં બીયાં કાઢી નાખીને પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. મરચાંનાં ડીંચકાં કાઢવાં અને આદુ લસણુને છોલી એ ત્રણુને હલકા સરકાથી ધોઇને બારીક પીસ્વું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધા પીસેલા સામાનને ખાંડ સાથે લાકડાંના મોટા ચમચાથી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલો વેલાતી સરકો ભેળીને પોહળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. એક અથવાડીયાંમાં ચટણી તૈયાર થશે.

લીલ્યન્સ દીલાઇટ.

સ્પંજ કેકની સવા ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તેના રૂપ્યાના કરતાં જરા મોટા ગોળ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અને તેની વચમાં અડધી ઇંચ જેટલો ઉંડો જરા ખાંચો કોતરવો. તે પછી થોડી કઠણ ક્રીમમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા ટેસ્ટ પ્રમાણે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળીને પેલા કોતરેલા ગાળામાં મુકી ઉપરથી જરા જગ્યા ખાલી રાખીને તેમાં રાજબરી જામ મેલવી. ત્યારબાદ આઇ વીવીધ વાંનીમાં

આઇસીંગ ખાંડની છાપેલીછે તે થોડી બનાવીને એ આખાં કેકની ઉપર સફાઇથી ૦ા ઇંચ જાદી પાંથરીને આઇસીંગ કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવાં.

લેત્રી. (ફીરંગીની મીઠાઇ.)

સોજી સફેદ ઝીણી શાકરીયા ખાંડ રતલ ૩, સોજાં સફેદ પાંઉના બધા કકરા પોપડા કાઢી નાખીને પછી સોજો ગર રેહ તે રતલ ૧, કુમળું નહી તેમજ તદન પાકટ પણ નહી તેવું નાળીયેર ઘણુંજ બારીક ખમણેલું રતલ ૦ાા, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં; ભુંજેલાં કાજુ; કીસમીસ દરાખ તથા મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦ાા, સોજું માખણનું ઘી રતલ ૦ા, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ, ઘણેા સોજો ગેાલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગેાલાબનું એંસેન્સ થોડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ મુજબ, એળચી તોળેા ૧, જાયફળ તોળેા ૦ાા.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આગ્મે ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છોલવાની રીતછે તેમ બદામ, પસ્તાંને છોલવાં. કાજુને કકડતાં પાણીમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા પછી છોલવાં. તે પછી એ બધા મેવા તથા દરાખને ધોઇ લુછી કોરકું કરી દરાખના ઠરીયા કાઢીને પછી એ બધાંને ઘણું બારીક ભુકા જેવું કાપવું. પાંઉને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી તદન નરમ થાયને પાણીમાંથી કાઢી લઇ અંદર બાકી પાણી રહેલું હેાય તે બધું નીચવી કાઢીને પછી પાંઉનેા જરાખી ટુકડો રેહ નહી તેમ ભુકેા કરવેા. ઇડાંનાં પાંચ છ કોટળાંની હેઠે રાઇના દાંણા જેટલું આંધરૂં પાડી અંદરથી સોજાં ધોઇને તૈયાર કરી રાખવાં અને શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધી ખાંડનેા શીરેા બનાવી કલઇભરેલા પોહેાળા પાટીયામાં ગાળી ચુલે મુકવેા, તેટલાં ઇડાંની દાળને ખાવાનાં કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પછી શીરેા સેજ ચાસવાળેા થાયને કોટળાંની હેઠે આંધરાંપર આંગળી રાખી દાળથી અકેક કોટળું ભરી શીરાની ઉપર ધરી આંગળી ખસેડીને આંધરાંમાંથી દાળ નીકળે તેને શીરાની અંદર લાંબીને લાંબી રેડી એ રીતે દાળ ભરેલાં કોટળાં ખાલી કરીને પછી તપેલીને ચુલાપરથી ઉતારવી અને દાળ શીરામાં સેવના જેવી થઇ હશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી સાફ કીધેલાં કેળનાં પાદડાંની ઉપર મુકીને ઠંડી થવા દેવી. પછી શીરામાં પાંઉના ગરનેા ભુકો,

આમણેલું નાળીયેર તથા માખણ ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી પાંચેક મીનીટ પછી માહે બધો કાપેલો મેવો નાખી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયા કરવું. પછી ગોલાબ ભેળી તે સુકાયને એળચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી એક સાફ વાસણમાં કાઢવુ અને ઠંડું થાયને મોટી રકાબીમાં ઉંચો સરખો સફાઈદાર ઢગળો કરવો અને પેલી દાળની સેવને રકાબીની કીનારીના એક છેડાથી તેની સાંમેના બીજા છેડા સુધી એ ઢગળાની ઉપર ચોકઠીના જેવી જાળી પડે તેમ ખાવાના કાંટાથી ઉંચકીને સફાઇથી સરખી ગોઠવવી. એ દાળની સેવ જેને લેત્રી કેહછે તેનો કાંઇબી ટેસ્ટ લાગતો નથી, તેનો શોભાને માટે મુકેછે, તેમજ એ સેવ પાડવાને ઘણી મેહનત પડેછે અને બરાબર આવડે નહીતો સેવ ગોળ થવાને બદલે ચપટી પતી જેવી થઇ જાયછે, તોય એ ચપટી પતી પણ ઉપર ગોઠવીને મુકેલી સારી લાગેછે. મીઠાઇ બનાવીને ઉતાર્યો પછી માહે ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું ઍસૅન્સ ભેળીયાથી વધારે સારી લાગેછે. ગ્રહસ્થ ફીરંગી લોક લગન ઉપર છોકરીને ત્યાંથી છોકરાને ઘેર ઘણી ઉકમાઇથી એ મીઠાઇ મોકલેછે.

લેડીજ કૅબેજ.

નાની કઠણ કૅબેજનો ડાંડો તથા જાદાં પાદડા કાપી કાઢેલી રતલ ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૨, માખણ તોળા ૨ાા, કઠણ ક્રીમ મોટો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કૅબેજને ધોઈ નરમ બાફી ઓયાંમાં ઓસાવી નાખવી અને બધુ પાણી નીકળી જઇ તદન સુકી થાયને ઝીણી કાપવી. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી અકેક પછી બધો સામાન કૅબેજમાં ભેળી એ સમાય તેટલાં પુડીંગ દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા લંગડી યા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી કે તંદુરમાં યા સગડી કે ચુલા ઉપર ભુંજવું.

લેડીસ પુડીંગ.

સોજું દુધ શેર ૩ નો આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક ૨ જો બનાવવા લખ્યુંછે તે મુજબ બનાવવો. પછી એક મોટું ગંજીયા તપેલું પાણીથી અડધું ભરી ચુલે મોટે બળતે ઢાંકીને મુકવું અને તેમાંથી વરાળ

નીકળવા માટે કે તાજાં આઠ ઇડાંની સફેદીને આગ્મે ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરજ છરીથી કપાય તેટલો બધો કઠણ કફ ચઢાવીને તેનો ઠુમકા પડા જેવો આકાર કરવો, તેટલાં તપેલાંમાંનું પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને તેમાં સંભાળથી એ પડા રોકું પુડીંગ સેરવીને ઉભું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને બેથી ત્રણ મીનીટમાંજ સફેદી બંધાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી જરાબી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ઝારા વડે પુડીંગને કાઢીને મોટાં દીશમાં મુકવું અને બદામની બીજ એક પાશેરને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને પુડીંગ ઠંડું થાયને તેમાં છુટી છુટી સફાઇથી ખોસવી. ત્યારબાદ દુધપાકને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પુડીંગની ઉપર રેડવો. ખાવાની થોડો વખત અગાઉ એ પુડીંગ તૈયાર કરવું, ઘણો વખત અગાઉથી કરવું નહી.

લૅમન ક્રીમ આઇસ.

લોફ શુગર રતલ ૦। લેવી અને બે ખાટાં લીંબુની છાલની ઉપર ખાંડના ગાંગડા ઘસીને બધી ઉપરની છાલનો પીળો રંગ ઘસી કાઢવો. પછી એ ખાંડના ગાંગડાને નાના બે ચમચા (દૅજર્ટસ્પુન) ગરમ પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં એક લીંબુનો રસ નાખી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેટલા સામાનનું તેજ રીતે બનાવવું અને તદન ઠંડું થાયને તેમાં બધું ભેળીને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ સાંચામાં આગ્મે મેળવણી ભરીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન કેક.

સોજકું કઠણ માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો બારીક રવો દરેક રતલ ૦॥, ઑરેંજનાં વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કટકા રતલ ૦।, તાજાં ઇડાં ૧૨, એળચી તોળા ૩, જાયફળ ૨, બ્રૅંડી નાના ચમચા ૪, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪, ખાટાં લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (દૅજર્ટસ્પુન) ૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને છુંદવું. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી લાકડાંના સોટાથી વીસેક મીનીટ ઘુંટીને માહે ખાંડ ભેળી ઇંડાં ભાંજી પેહલે દાળ નાખી તેને અને પછી સફેદીને સારીકાની મેળવી બીજી પંદરેક મીનીટ ઘુંટવું. તે પછી આટા તથા રવાને ગાળી બેઉ ભેળીને તે ઇંડાંવાળી મેળવણીમાં જરા જરા નાખતાં જઇને ઘુંટવુ અને મુરબ્બાના કટકા તથા બાકીનેા સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી છેલ્લે બેકીંગ પાઉડરને ઉપરથી ભભરાવીને તે ભેળી કેક બનાવવાના પત્રાંના ગેાળ દાબડાને અથવા મેાટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી થેાડું અધુરૂં ભરી તુર્તજ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું.

લૅમન ચીઝ્ કેક.

છુંદલી સેાજી ખાંડ રતલ ાાા, સેાજું માખણ રતલ ાા, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ા, સેાજી બદામની બીજ તેાળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંબુ ૪ નેા રસ તથા ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, એળચી તેાળેા ાા, જાયફળ તેાળેા ા, લગાડવાનું માખણ; બારીક દલેલી ખાંડ તથા પફ પેસ્ટ ટાર્ટનેા એ ત્રણડે ખપ મુજબ.

એળચી તથા જાયફળને છુંદવુ. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી ધેાઇ નુછી કેારડી કરીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી દાળને કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી લાકડાંના સેાટાવડે ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે ભેળીને પછી એમાં બધેા સામાન સેાટાવડે બરાબર મેળવીને દેવતાએ મેલી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી તુર્ત કેાડીનાં વાસણમાં ખાલી કરવું, કઠણ કરવું નહી. ત્યારબાદ આએ ચેાપડીમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનેા છાપેલેાછે તે અડધી ઇંચ જાદેા બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાઇદીશને માખણ લગાડી તેમાં પાંથરીને કીનારી સુધી સુકી છરીથી સરખેા કાપીને પછી તેમાં મેળવણી ભરવી અથવા પફપેસ્ટને વણી કટકા કાપી પત્રાંનાં કેાડીયાંએાને માખણ લગાડી તેમાં સુકી કીનારીપરથી સરખું કાપીને તેમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને પછી ઉપર ચાળણીથી દલેલી ખાંડ છાંટવી. એ કેક ઘણા સારા ટેસ્ટનાં થાયછે. પફપેસ્ટ ટાર્ટનાને બદલે ગમેતેા આએ ચેાપડીમાં પફપેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીઝ્કેકનેા છાપેલેાછે તે બનાવવેા.

લૅમન ચીજ઼કેક ૨ જાં.

સેાજી' માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ાા, ક્રીમ ભરેલી શેર ાા, સ્પંજ કેકનેા ભુકેા તેાળા ૯, લીંબુ ૪ નેા રસ તથા ૩ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૩, છુંદેલી એળચી તેાળેા ાા તથા જાયફળ તેાળેા ા, પફ઼પેસ્ટ આમંદ અથવા લૅમન ચીજ઼કેકનેા; બારીક દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

લૅમન ચીજ઼કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ માખણ લગાડેલાં કેાડીયાંઓમાં પફ઼પેસ્ટ બનાવીને તે મુકવેા અને ઇડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન બરાબર ભેળી કેાડીયાંમાં ભરીને એજ ચીજ઼કેકમાં લખેલી રીતે ભુંજીને ઉપર દલેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ કેક પણ ઘણાં સારાં થાયછે.

લૅમન ચીજ઼કેક ૩ જાં.

પ્લમ કેક રીચ પેહેલાંમાં લખ્યા મુજબનેા બધેા સામાન ચેાથે ભાગે લઇને તેજ રીતે તૈયાર કરવેા, પણ તેમાં લખ્યા કરતાં એમા માખણ અડધુંજ નાખી તેને બદલે કઠણ ક્રીમ ભરેલી દેાઢ પાશેર લેવી અને તેને સફેદી નાખવાની અગાઉ ભેળીને એ મેળવણી તૈયાર કરવી અને લૅમન ચીજ઼કેક પેહલાંમા લખ્યા મુજબ કેાડીયાંઓમાં પફ઼પેસ્ટ પાંથરી ફીનારી કાપીને માહે એ મેળવણી ભરી તેજ રીતે ભુંજીને તેમજ ઉપર દલેલી ખાંડ છાંટવી. ગમેતેા કેાડીયાંમાં મેળવણી ભરીયા પછી એજ પફ઼પેસ્ટની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી પેાહળી પતળી ચીપ કાપી તેને મેળવણીની ઉપર ચેાકડીની કાની મુકી છેડા વળગાવી લઇને પછી ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાયછે.

લૅમન ટાર્ટ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ાા, બદામની બીજ રતલ ા, તાજાં ઇંડાં ૫, લીંબુ ૪ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, પફ઼પેસ્ટ ટાર્ટનેા; દલેલી ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છેાલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. લીંબુની છાલને કલઇભરેલાં વાસણમાં નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢવી. પછી ઇડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી કલઇવાળાં

વાસણુમાં નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ઇંગારે ઘુંટી ઘટ કરીને ઉતારવું, કઠણુ કરવું નહી. પછી લૅમન ચીજકેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં પફપેસ્ટ ટાર્ટનો મુકી તેમાં મેળવણી ભરીને તેજ રીતે ભુંજીને ઉપર દળેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. એ ટાર્ટ ઘણું સરસ થાયછે.

લૅમન દમપ્લીંગસ.

સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ તથા કઠણુ માખણુ દરેક રતલ ૦ાા, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ા, તાજા ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ તથા અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કપડાંના નાના ટુકડાઓમાં મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલી મેળવણીના ગોળા કરીને જુદા જુદા બાંધી તેમા લખ્યા મુજબ પણ અડધો કલાક બાફીને સૉસ વાઇનના સાથે ખાવાં.

લૅમન ડ્રૉપ્સ.

બારીક દળેલી ખાંડ રતલ ૧ા, તાજાં ઇડાં ૩ ની સફેદી, લીંબુ ૧ નો ગાળેલો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ.

સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં ખાંડ ભેળી બીજો સામાન નાખી બરાબર મેળવી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં કોરૂં કાગજ મુકી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા ડ્રૉપ્સ મેલી ઠંડી ભઠ્ઠીમાં કઠણુ કરવા.

લૅમન પાઇસ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ાા, દુધ પાશેર ૦ાા, લીંબુ ૩ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇડાં ૬, પફપેસ્ટ તથા માખણુ ખપ મુજબ.

પફપેસ્ટ લખેલાછે તે પતળો બનાવી પત્રાંની એ ઉંડી રકાબીઓને માખણુ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને ઠંડકમાં મુકવી. બારબાદ ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી ખાંડમાં લીંબુનો રસ તથા છાલ ભેળીને પછી બધું સાથે એકઠ્ઠા કરી રકાબીઓમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

લેમન પુડીંગ.

સોજીું દુધ શેર ૧॥, ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ; છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, ઓરેંજ યા માલ્ટુગાંનો બારીક કાપેલો સુકો મુરબ્બો તોળા ૨॥, તાજાં ઇડાં ૬; લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને આટા તથા પાંઉનાં ક્રીમને ભેળી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં તથા બીજો બધો સામાન ભેળી એકરસ કરી એક ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં બે આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર કઠણ બાફીને સૉસ મીઠા સાથે ખાવું અથવા પાઇ દીશને માખણ લગાડી તેમાં પફપેસ્ટ મુકીને તેમાં ભરીને ભુંજવું.

લૅમન બ્રૅંડી.

પતળી છાલનાં બે લીંબુની છાલને એક પાઈંટ બ્રૅંડીમાં દોઢ માસ ભીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને પાઈંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. એ બ્રૅંડી મીઠાઇ તથા કસ્ટરમાં વપરાયછે.

લૅમન રાઇસ.

સોજીું દુધ શેર ०॥, ખાંડ તોળા ૧૭, રાંધવાના ઝીણા ચોખા ટીપરી ०।, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલના નાના કકડા.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધીને ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી તેમાં દુધ તથા બાર તોળા ખાંડ નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચો ફેરવી ઘટ થાયને ઉતારી પુડીંગનાં મોલ્ડમાં ભરવું. પછી છાલને પાણીમાં નરમ બાફી કાઢી એક કલઇભરેલી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે બાકીની ખાંડ, લીંબુનો રસ તથા એ છાલ નાખી ટાપટ શીરો કરવો અને મોલ્ડમાં ભરેલું બંધાયને કાઢીને તેની ઉપર એ શીરો રેડવો.

લૅમન રાઇસ પુડીંગ.

સેાજું દુધ શેર ૨, મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ચેાખાનેા આટેા રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુ ૨ નેા રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવવાં. પછી આટાને ચાળી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી દેંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું પડેને માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળી બાકીનેા બધેા સામાન મેળવી ડીશમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવુ.

લૅમન વાઇન.

દળેલી ખાંડ રતલ ૧, સીત્રીક ઍસીડ તેાળેા ૧ા, લીંબુનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૧૨, રૅક્ટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑાવ વાઇન ટીપાં ૮, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫.

કલઇભિરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચાસવાળેા શીરેા કરી ઉતારીને ઍસીડ ભેળવી અને ઠંડું થાયને સ્પીરીટ, ઍસૅન્સ તથા કેસર નાખી કેસરનેા રંગ ઓગળેને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવેા.

લૅમન વૉટર આઇસ.

શીરેા વૉટર આઇસનેાછે તે એક પાઇંટ બનાવી તેમાં લીંબુનેા રસ અડધી પાઇંટ તથા બે લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી એક પાશેર ઠંડું પાણી રેડી કેાડીનાં વાસણમાં બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઝીણાં કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આએ ચેાપડીમાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં રેડી બનાવવા માડી અડધું બંધાયને તાજાં ત્રણ ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં નવટાંક છુંદેલી ખાંડ ભેળીને તે સાંચામાંની મેળવણીમાં ભેળીને કઠણ જમાવવું.

લૅમન સ્પંજ.

લેાફ શુગર અથવા સેાજી ખાંડ તેાળા ૧૨, સ્વીનબૉર્ન્સ અથવા બીજા કેાઇ મેકરનું સેાજું બારીક આઇસીન-ગ્લાસ તેાળેા ૧ા, લીંબુ ૨ નેા ગાળેલેા રસ તથા છાલની પતળી કાપેલી સ્લાઇસ, તાજાં ઇડાં ૨ ની સફેદી.

દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં આઇસીન-ગ્લાસને સાત મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી સફેદી વતરેાગે બીજો બધેા સામાન માંહે નાખી ઇગારે મેળવું અને આઇસીન-ગ્લાસ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી ઠંડું થઇ બંધાવા માંડેને ઇંડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી તે ભેળીને બાર પંદર મીનીટ ખુબ ઘુંટવું. પછી સાદાં મેાલ્ડ યા બેાલને સેાજુ ઑલીવ ઑઇલ જરા લગાડી તેમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને તદ્દન કઠણુ થાયને કાઢવુ. ગમેતેા વીહીપ્ડ ક્રીમમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણુ જેલીના કકડા વળગાવવા. એ મજાહના ટેસ્ટનું થાયછે.

લૅમનેટ.

સેાજાં સપરચનને છેાલી ઘણાં નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢીને ઘુંટેલાં તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦॥, માખણુ શેર ૦।, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંબુ ૧ નેા રસ, છુંદેલું જાયફળ ૦॥.

ઇંડાંને ભાંજી દાળને દેાહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી બેઉ ભેળી તેમાં એકેક પછી બધેા સામાન મેળવી માખણુ તાવીને તે રેડી બધું બરાબર એકરસ કરવું અને પાઇ દીશમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ લંગડી યા વાટીમાં ભરીને ભુંજવું. એનેા ટેસ્ટ ઘણેા સારેા થાયછે.

લૅમનેડ.

ઘણી સાેજી છુંદેલી ખાંડ રતલ ૪, સીત્રીક ઍસીડ અથવા તારતરીક ઍસીડ તેાળા ૨, સેાલ્યુબલ ઍસૅન્સ ઑફ લૅમન ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચીથી ભરેલી ચમચી ૪.

શીરેા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનેા ઘણેાજ નીતરેા ચાર બાટલી શીરેા કરી ઠંડેા થાયને તેમાં બાકીનેા બધેા સામાન ભેળી બાટલીઓમાં ભરીને પૅક કરવેા. આઇસનું ઠંડું પાણી દેાઢ પાશેર

* એટલે પેાણી પાઇંટમાં એ બાટલીમાંનેા લૅમનેડ નાના ૭ ચમચા ભેળી બધું મળીને એક પાઇંટ કરીને પીવું. એમ ભેળીયાથી એમાં ફીણુ આવતું નથી પણુ ટેસ્ટ લૅમનેડના જેવેાજ લાગેછે. તારતારીક કરતાં સીત્રીક ઍસીડનેા વધારે સારેા લાગેછે.

લૅમનેડ દુધનો.

દલેલી ખાંડ શેર ૦।।, શેરી પાઇંટ ૦।, સેાજુ દુધ પાશેર ૧।।, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ પાશેર ૦।।.

અડધા શેર કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી તેમાં અકેક પછી બધેા સામાન ભેળીને જૅલી બૅગમાંથી ત્રણ ચાર વખત ગાળીને નીતરેા કરવેા.

લૅમનેડ પાઉડર.

બારીક ખું'દીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી સેાજી ખાંડ અથવા સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૩, તારતરીક ઍસીડ પાઉડર તેાળેા ૧।, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૪.

ઉપલા સામાનને બરાબર ભેળી કાચના બુચની મેાટી સીસીઓમાં ભરવેા અને ખપ પડે ત્યારે એક પાઇંટ આઇસનાં ઠંડાં પાણીમાં એ પાઉડર ત્રણ તેાળા ભેળીને પીવેા. એમાં ફીણ આવતું નથી પણ લૅમનેડના જેવેાજ લાગેછે.

લેવડી તથા ચણાપાપડી.

શીરેા બનાવવાની રીતમાં લેવડી માટે શીરેા લખેલાછે તેમ પાંચ શેર સેાજી ખાંડનેા બનાવવેા અને તેમાં બારીક ખુંદેલાં લવંગ એક તેાળેા નાખી આગ્એ ચેાપડીમાં ગેાલાબ છરીમાં લખેલી રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી તદન સફેદ થાયને જેટલી નાની મેાટી લેવડી બનાવવી હેાય તેટલા જાદા ગેાળ વીટા એમાંથી બનાવી તેની ઉપર છરી મારીને જાદી કાતરીએા કાપવી અને આગમચથી સેાજા સફેદ બે શેર તલને આગ્એ ચેાપડીમા લાડવા તલનામાં લખ્યા મુજબ ધેાઇ છલટાં કાઢીને તૈયાર રાખી તેને મેાટી લેાઢાંની કઢાઇમાં નાખી ઇગારે ફેરવ ફેરવ કરી ગરમ થાયને ઉતારી તેમાં પેલી બધી કાપેલી કાતરીએા નાખી તવાથાથી ખુબ ભેળવવું. એમ ગરમ તલમાં પડયાથી કાતરીએા નરમ થશે અને તેની ઉપર તલ વળગી જશે. પછી કઢાઇમાંથી કાઢી હાથથી દાબીને બધી લેવડીએાને જરા ચપટી સરખી ગેાળ કરવી.

ચણાપાપડીના શીરાને પણ ઉપલીજ રીતે ખીલા ઉપર ખેંચી કઠણ સફેદ થાયને ઠંડેા પડી ગયેા હેાયતેા જરા દુરથી અવારનવાર તાપ

દેખાડી ખેંચી ખેંચીને અડધી ઇંચ જાદા બધા મોટા કકડા કરવા. પછી ભુંજેલા તાજા કકરા છોલેલા ચણાના દારીયાને એની ઉપર છુટા છુટા છાંટીને વળગાવવા.

લેવડી તથા ચણા પાપડી બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ થઇ શકતી નથી, ઘણી વખત બનાવે અને બીગડે પછી થશે.

લોઢીપર તળેલી કલેજી અથવા અંબાર.

બકરાંની તદન કુમળી કલેજી જેનું આસરે અડધો રતલ જેટલું વજન થાય તેવી નાની એક કલેજી લેવી અને તેની ઉપર છીછરાં કાંઇ હોય તે કાઢી નાખી સાફ કરીને ઠંડાં પાણીથી બરાબર સોજી ધોઇને તેની ઘણી પતળી સ્લાઇસ કાપીને તેના બધા ૦ા ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આદુ તથા પોણો તોળો લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ત્રણથી ચાર મોટાં લીલાં મરચાંને ધોઇ ભેગને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ૦ા તોળો ને ૫ વાલ ભેળી કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં કલેજીને સારીકાની સંડોવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યારબાદ ઘણી મોટી ઉંડી લોઢીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને મસાલા સાથની સંડોવેલી કલેજી તેમાં છુટેલાં પાણી સુધાંજ સંભાળથી લોઢીપર નાખી નાની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાબ્યા કરવું. પછી બધું ઘણું બરાબર તતરીને મજાહનું ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાયછે. લોઢી નહીજ હોયતો પછી મોટા ઉંડા કલઇભરેલા પેણામાં બનાવવું. ગમેતો ઘીને બદલે ઘણું સોજું ચોખ્ખું મીઠું તેલ લેવું. અંબાર તળવી હોયતો સમારીને સોજી ધોયલી અંબાર એક રતલ લઇને તેનો ઢગળો કરવો અને એ ઢગળા જેટલા ચાર ઢગળા થાય તેટલા બારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદા લેવા. પછી છોલેલી લસણની દસ કળીનો ભુકો કાપવો. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ત્રણથી ચારને બારીક કાપવું. કોયળ દલદાર ચાર કાચી કેરીને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને ઝીણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી

ભરેલી એક ચમચી, મરચાંની ભુકી, દળેલી હળદ તથા મરી એ દરેક ચીજ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને એ સઘળા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડોવીને તુર્તજ કલેજી માટે ઘી અથવા તેલ કકડાવવા ઉપર લખ્યુંછે તેટલું તેમજ કકડાવીને તેમાં સંડોવેલો બધો સામાન નાખી ધીમી આંચે રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવુ, પણ એને દાખવું નહી અને કલેજીની કાની બરાબર તતરીને ધીપર આવેને ઉતારવું.

લૉર્ડ મેયર્સ ટ્રાઇફલ.

સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનું ત્રણ ઇંડાંનું સ્પંજ કેક બનાવી તેની કાતરીઓ કાપવી અને એક ઉંડાં ટ્રાઇફલ દીશમાં મુકી તેની ઉપર બાર રેતેફયા કેક મેલી તેપર મકરૂન બદામનાં ઝીણા નત્ર મુકીને પછી ક્રીડી બે વાઇન ગ્લાસ તેની ઉપર રેડીને બધો પચાવવો. તે પછી રાજબૅરી યા સ્ટ્રૉબૅરી જામનું ૦।। ઇંચ જાડું પડ તેની ઉપર પાંથરવું અને આએ ચોપડીમાં છાપેલુંછે તે કોઇ પણ ઘાડું કસ્ટર યા ક્રીમ બનાવીને ઉપર તે રેડવું. ત્યારબાદ વીહીપ્ડ ક્રીમ લખેલીછે તે બની શકેતો બનાવીને તેનો મથાળાંની ઉપર ઢગળો મુકી વેલાતી તેજદાર લાલ રંગના સુકા મુરબ્બાના કકડાને તેની ઉપર સફાઇથી ખોસવા અથવા આએ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદીછે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ રંગ નાખ્યા વગરની સફેદ બાફેલી સફેદીનો ઢગળો કરીને ઉપર મુકીને તેપર મુરબ્બો ખોસવો.

વધારેલા ગ્રીનપીજ.

ગ્રીનપીજના કુમળા મોટા લીલા દાણા રતલ ૧।, ઘી શેર ૦।, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

બધા સામાનને એક તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ગ્રીનપીસ ચરીને ઘીપર આવેને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાહવી છેલ્લે તે ભેળીને તુર્ત ઉતારવું.

વધારેલા ચાવલ તથા ખીચડી લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વધારેલું પકાવવુ હોય તેને માટે આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને ચોખાને ચુંટ્રી સોજા ધોઇને પાણીમાંથી કાઢી લઇ ઘીને તપેલીમાં ચુલે મુકી તે કકડેને કોઇ લોક લાલ પકાવવા માટે કાંદાને ઘીમાં ફીકા લાલ તળીને તેમાં ધોયલા ચોખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચોખા ફીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીજાંન પ્રમાણે જેટલું પાણી રેડવા લખેલું હોય તેટલું તેમાં રેડીને પછી બીજો જે સામાન અંદર નાખવાનો હોય તે નાખીને પકાવેછે. કોઇક વળી ચાવલ યા ખીચડી જેટલુ લાલ પકાવવું હોય તે પ્રમાણે કાંદાને ઘેરો લાલ તળેછે અથવા તો બળી ગયલો નહી તોપણ ઘણોજ ઘેરો કોફી યા ચૉકલેટના રંગનો થવા આવેકે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દઇને પછી ચોખા અને ખીચડી હોયતો દાળ તથા બીજું જે નાખવુ હોય તે નાખીને પકાવેછે. ઘણાં લોક ખાંડ અથવા ગોળ બાળીને તેનેથી ચાવલ યા ખીચડી લાલ પકાવેછે, તેમ કરવા માટે ચાવલ યા ખીચડી સારૂ ઉપર લખ્યા મુજબ પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને એક તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને ગોલાબી રંગનો તળીને બધો એક રકાબીમાં કાઢી લઇ ઘીમાં સેજબી કાંદો રેહવા દેવો નહી. તે પછી જો એક શેર ચોખાના ચાવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હોયતો તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા નાની સોપારી જેટલા ગોળનો કચરો કાઢી સોજો કરીને તેને ઘીમાં નાખ્વું અને તે પીગળી જાય પછી ચાવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હોયતો ખાંડ યા ગોળ બળીને રતાસ પકડવા માંડે ત્યારે તેમાં નીમક તથા જીરૂં ભેળી રતાસપર આવેને ચાવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રેડવાનું હોય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી પેહલે થોડું નાખી તે કકડીને પેલી બળેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલો કાંદો તથા બાકીનો જે સામાન હોય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોયતો પછી ખાંડ યા ગોળ બળીને લગભગ કાળું જેવું થાય પછી વગર થોભવે તેમાં તુર્તજ ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રીતે ચાવલ યા ખીચડી પકાવવું.

વધારેલા ચાવલ બીજી રીતથી પકાવેલા.

સેાજા બારીક જીરાસાલ ચેાખ્ખા ટીપરી ૧॥, સેાજી મસુરની દાળ ટીપરી ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦॥।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧॥, લસણ; એળચીના દાણા; લવંગ તથા તજ દરેક તેાળેા ૦॥.

એળચી, લવંગ તથા તજને ઇંગારે ઠીકરા ઉપર નાખી કેારાં કાગજના ડુચ્ચાથી જરા વાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી ભીનાસ નીકળી જાયને તદનજ કેારડા પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પાઉદર જેવું પીસ્વું. આદુ લસણને છેાલી ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા. ચેાખા દાળને ચુંટી જુદું જુદું ધેાઇને પાણી કાઢી નાખ્વુ. પછી કાંદાને છેાલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમા ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ રંગના તળીને અંદર આદુ લસણ નાખી ફેરવ્યા કરી તે તળાય અને કાંદા ઘેરા લાલ થાયને મસાલેા નાખી તેને સેજ તળીને ચેાખ્ખા નવા હેાયતેા ઠંડું પાણી શેર ૧॥ અને જુના હેાયતેા શેર ૧॥। રેડી ચેાખ્ખા તથા નીમક નાખી ચમચે બધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખ્વુ અને ચેાખ્ખાને કાઢી નખથી દાબતા ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરેને દાળ ભેળવી અને બધું પાણી સુકાઈ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા. પણ તેટલાં ચાવલ ભાગે નહી તેમ એક બે વખ્ત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ ચાવલ ગેાસ્ત અથવા મરઘીના સૅાસ સાથે ખાવાને સારા લાગેછે.

વધારેલી કૅબેજ.

જાદાં પાદડાં તથા ડાડેા કાપીને કાઢી નાખ્યા પછીના બાકી રહેલા કૅબેજનેા દડેા રતલ ૦॥, વચલા કદના લીલા કાંદા ૩, ખારાં ગેાસ્ત અથવા મરઘીની સેાજી એટી નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, માખણ અથવા કઠણ ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનેા અથવા લીંબુના અચારનેા રસ નાનેા ચમચેા ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૅબેજને નરમ બાફી બેાયાંમાં એાસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાઇ તદન કેારડી થાયને બારીક કાપવી. કાંદાને બાફી નીમક મરી નાખીને બરાબર મૅશ કરવા. પછી માખણ હેાયતેા તેને ચુલે મુકીને પીગલાવવું, પણ ક્રીમ હેાયતેા અમથીજ ગરમ કરીને બધેા સામાન સાથે ભેળી પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકીને ઉતારવુ.

વડાં રાતાં કોહોળાંનાં.

પાકાં રાતાં કોહોળાંના છોલેલા કટકા રતલ ૦ાા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦ાા, બદામની બીજ તોળા ૫, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઈ કોરડી કરીને છુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. ઘણુ ઘેરા લાલ રંગનું કોહોળું આવેછે તેવુંજ પાકું પાકટ કોહોળું લેવું અને તેની છાલ બરાબર છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી બાકી રહેલાં કોહોળાંના એકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને ઘોવુ. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ખાંડ ભેળી કોહોળાંના કટકા નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી દેંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરવું અને કોહોળું તદન નરમ થઇ જરા શીરા સાથની મજાહની જામ જેવું થાયને ઉતારી અંદર જરાબી કટકો રેહ નહી તેમ મોટા ચમચાથી ઘુંટીને એક રકાબીમાં કાઢી લેવું અને ઠંડું પડે ત્યારે એક સોજી થાળીમાં આટાને ચાળી તેમાં ચાર તોળા ઘી ભેળી એળચી, જાયફળ બદામ તથા શીરા સુધાં બધી જામ નાખી બધું મેળવીને ઘટે તેટલું જરા ઠંડું પાણી નામી કઠણુ આટો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક ઢાંકી રાખવો. તે પછી એક ઘણી મોટી ઉંડી કઢાઇ ઘીથી પોણી ભરીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવી અને ઘી કકડે તેટલાં આટામાંથી મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સફાઇદાર ગોળા કરી તેનાં હથેલીપર સરખાં ગોળ ૦ા ઇંચ જાદાં વડાં આંગળાંથી થાપી ઘી બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં વડાં મુકવાં. જરા વારે વડાં ફુળી દડા જેવાં ઉપર તરી આવશે તે પછી હેઠેનું પડ બરાબર લાલ થાયને વડાં ફાટી નહી જાય તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ફેરવી નાખવાં અને બીજું પડ એમજ તળાયને ફાટે નહી તેમ સંભાળીને ચમચથી કાઢી લઇ એજ રીતે બધાં વડાં તળવાં. એ વડાં ઘણાં સારાં લાગેછે. ઘઉંનો આટો ઘરનો દલેલો નહી હશેતો તેને બદલે મીલનો બીજા નંબરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે.

વરધવડાં.

ખંડવા ઘઉંનો ઘરનો દલેલો મેદો ભરેલો શેર ૩ તથા એનોજ ઝીણો રવો ભરેલો શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૩॥, બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા પાણી વગરનું સોજું કઠણ દહી દરેક શેર ০॥, નવી ચારોળી શેર ০॥, તાજાં ધડાં ૧૫ થી ૨૦, સોજી ભેળ વગરની ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, ખોખરી કીધેલી કેરવેસીદ તથા એળચીના દાંણા દરેક તોળા ૪, જાયફળ તોળા ૨, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરકું કરી બારીક કાપવુ અથવા જાડું છુંદવું અને ચારોળીને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરવી. પછી આટા તથા રવાને સાથે ભેળી તેમાં દોઢ શેર ઘી મેળવી ધડાં ભાંજીને તે નાખી બધો સામાન ભેળી ખપતી ખપતી તાડી નાખીને પોચો આટો બાંધવો અને એક મોટાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં મુકી ઢાંકણુ ઢાંકી એક ખાલી મોટા ચુલા ઉપર મેલીને હેઠે એક ચમચ ભરીને ઇંગાર પાંથરીને ચોવીસ કલાક અને ઓછામાં ઓછા બાર કલાક રાખ્યા પછી ગમે તેટલાં જાદાં તથા મોટાં વરધવડાં વણવાં અને મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને ઘી કકડેલું છે કે નહી તે જાણવા માટે પારસી મીઠાઇવાળાઓ એ બાંધેલા આટામાંથી જરા આટાને પેણામાં નાખેછે, જેને તેઓ નીશાન કેહછે, તે નીશાન માહે મુકતાં વાર તુર્ત ઉપર તરી આવે ત્યારે ઘી બરાબર કકડેલું જાણી માહે વરધવડાં મુકીને ધીમી આંચે તળવાં.

બનસી (હાંસીયા) ઘઉંમાં ચીકાસ વધારે હોયછે માટે તેનો આટો તથા રવો ઉપર મુજબ લઇ બીજો બધો સામાન પણ એટલોજ લેવે પણ આટામાં પોણા બે શેર ઘી મેળવવું અને ઉપર કરતાં પાશેર ખાડ વધારે લેવી.

મીલનો ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો આટો તથા પેહલાં નંબરનો રવો ઉપર મુજબજ પણ બેઉ સરખે ભાગે લેવો અને એમાં પણ બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા પ્રમાણે લેવો પણ માહે ઘી બે શેર મેળવવું અને ખાંડ પોણા ચાર શેર લેવી.

વાઇન ઇડાંનો.

શેરીવાઇન વાઇન–ગ્લાસ ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સુંઠનો પાઉદર જેવો ભુકો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ચમટી ૨, તાજું ઇંડું ૧.

ઇંડાંને ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ મેળવી તેમા સુંઠ તથા વાઇન ભેળી એક પાશેર કકડતાં પાણીને એમાં જરા જરા કરીને રેડતાં જઇને મેળવવું અને ઠંડું પડેને પીતી વખતે જાયફળ ભભરાવવું.

વાઇન કેક.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧।।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।।, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો રવો રતલ ૦।, તાજાં ઇંડાં ૨૦, માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકીને સુકો કરવો. એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ નાખી ઘુંટીને તેમા ખાંડ તથા રવો નાખી લાકડાંના સોટાથી લગભગ પોણો કલાક સુધી ઘુંટવું. તેટલાં સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને તે પણ મેળવી જરા જરા આટો નાખીને એમજ ખુબ મેળવવો. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં છેટે છેટે એકેક ચમચી મેળવણી મુકી મધ્યમ ભઠીમાં કકરી લાલ બીસકીટ ભુંજવી. નાનાં પત્રાં યા થાળીમાં મુકયાથી તંદુરમા પણ ભુંજાશે, તેમજ સપાટ તળીયાંના ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચાને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી મુકીને ઉપર બીજો ખુનચો ઉલટો ઢાંકી તેની ઉપર તેમજ હેઠે ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઈંગાર મુકીને સંભાળથી બીસ્કીટ ભુંજી શકાશે. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

વાઇન બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦।।, કઠણ માખણ તથા સોજી સફેદ મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૦।, કારબોનેટ ઑવ ઍમોન્યા અથવા સોદા બાઇ–કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦।, સફેદ વાઇન અથવા બ્રૅંડી તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાઘે નહી તેમ સેકી સુકો કરી તેમાં માખણને સારીકાની મેળવી ખાંડ તથા સોદા અથવા ઍમોન્યા ભેળી દારૂ નાખીને

વણી શકાય તેવેા બાંધી એક ઈંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું વણી વાઇન ગ્લાસ વડે બીસ્કીટ કાપવી અને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં જરા છુટી છુટી મુકી મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ ઘણી સારી થાયછે.

વાઇન બીસ્કીટ ૨ જી.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા રતલ ૧, સફેદ મેદા ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦॥, કરંટ દરાખ નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, એાબરી કીત્રેલી કેરવેસીદ તેાળેા ૧, તાજુ ઇંડું ૧.

દરાખને સાફ કરી ધેાઇ નુછીને કેારડી કરવી. પછી આટાને ચાળીને ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરી તેમાં માખણ મેળવીને બધેા સામાન ભેળી ખપતી ખપતી ક્રીમ નાખીને પછી ઘટેતેા બીજું જરા દુધ લઇ વણાય તેવેા આટેા બાંધી વાઇન બીસ્કીટ પેહલીની માફક વણીને તેમજ કાપવી અથવા નાના ગેાળા કરી હાથમાં સફાઇદાર ગેાળ બીસ્કીટ થાપીને મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવી. એ બીસ્કીટ વેલાતીના જેવી ઘણી સરસ થાયછે.

વાઇન મરચાંનેા.

અડધી ગેલન સફેદ વાઇનમાં સેાજાં સુકાં મરચાં અડધા શેરને સાફ કરીને નાખી સાત દીવસ રખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવેા.

વાટકાદેાસી. (કેાલંબેાની મીઠાઈ.)

સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧॥, સેાજાં મેાટાં ભુંજેલાં કાજુ શેર ૧, પેહલાં નંબરનેા ઝીણેા રવેા તથા કઠણ માખણ તેાળેલું દરેક શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૧૬, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તેાળેા ૧, લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. સાફ ઠીકરાંને ધીમી આંચે ચુલે મુકી ગરમ થાયને તેપર રવેા નાખી સફેદ કેારાં કાગજના કટકાનેા ડુચેા કરી તે વડે ફેરવ ફેરવ કરી રવેા ફીકા બદામી રંગનેા થાયને કાઢી લેવેા. કાજુ નરમ થયલાં હેાયતેા થાળીમાં પાંથરીને તડકે મુકી બરાબર છાલ નીકળે તેટલાં કકરાં થાયને બધાં છલટાં કાઢી નાખવાં અથવા ડાજે નહી

તેમ ધીમી આંચે ઠીકરાંપર સેકી છલટાં કાઢીને ખલમાં હલકે હાથે બારીક ખુંદવાં. પછી ઇડાંને ભાંજી સફેદીમાં વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખી કઠણ ફ્ફ ચઢાવવેા અને દાળને કલઈભરેલી તપેલીમાં ખાંડ સાથે લાકડાંના મેાટા ચમચા અથવા કેક ઘુંટવાના સેાટાથી ઘુંટી માહે માખણ મેળવીને પછી રવેા નાખી ખુબ ઘુંટીને સારીકાની મેળવીને કાજુ તથા એળચી જાયફળ ભેળી છેલ્લે ફ્ફ ચઢાવેલી સફેદીને હલકે હાથે અંદર બરાબર ચમચાથી મેળવવી અને એ મેળવણી આસરે બે ઇંચ જાદી ભરાય તેટલાં ભુંજવાનાં પત્રાંને અથવા કલઈભરેલી થાળીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી સરખી નાખી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મજાહનું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને જરા મેાટા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપીને કાઢવા. એ મીઠાઇનું નામ વાટકાદેાસીછે અને એનેા ટેસ્ટ મજાહનેા ઇડાંપાકના જેવેા લાગેછે. વૅનીલા પસંદ હેાયતેા મેળવણી તૈયાર કીધા પછી ઘણેા પુરતેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું માહે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળવું.

વાસી કેક તથા પાંઉ તાજું કરવાની રીત.

વાસી કેકને ચપટ ઢાંકણાંના લાકડાંના દાબડામાં મુકી દાબડેા ડાજે નહી તેટલે છેટે ચુલા આગલ મુકી દાબડેા અવારનવાર ફેરવ્યા કરી એક કલાકે કાઢવું. કેક મેાટું હેાયતેા જાદી સ્લાઇસ અથવા કકડા કાપીને મુકવું. વાસી પાંઉને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં એક કલાક મુકયાથી પાછું તદન તાજાં જેવું થાયછે.

વીકટેારીયા સૅંડવીચ.

મીલનેા પેહલાં નંબરનેા ઘઉનેા આટેા તથા સેાજી મેદા ખાંડ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇડાં ૮, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૧, ઍપીકૉટ જામ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકેા કરવેા અને ઇડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ખુબ મેળવી તેમાં જરા જરા કરી આટેા ભેળી ઍસૅન્સ નાખી બધું સારીકાની એકરસ કરવું. પછી બે એક સરખી ઉંડી રકાબીઓને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજી રકાબીઓમાંથી કાઢી તેમાંનાં એકની ઉપર જામનું જાડું પડ ચેાપડીને તેની ઉપર બીજું ઉલટું ઢાંકવું.

વીંટર સુપ.

કુમળા ગ્રીનપીજના દાંણા તથા સોજુ કુમળું ગર્દનનું નરનું ગોસ્ત દરેક રતલ ૧, કાંદા શેર ૦।, સૅલરી ઝુડી ૧, કુમળાં ગાજર; સલગમ, તથા કૅબેજ દરેક તોળા ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીજના દાંણાને ધોઇને આખી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને બીજા બધા સામાનને છોલી ઘણુંજ બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇ નાના કકડા કાપવા. પછી એક સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં બધા સામાનને ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકી ગોસ્ત તદન ચરે અને સુપ તૈયાર થાયને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ નહી હોયતો ખાંડ નાખવી નહી.

વીન્ડાલુ.

નરનાં કુમળા નરી ગોસ્તના નાના કકડા રતલ ૧, ઘી શેર ૦॥, આદુ તોળા ૨॥, લસણ તોળો ૧।, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તોળો ૦॥, તજ તોળો ૦।, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાંણા તથા એળચી દરેક ૧૦, મોટાં સુકાં મરચાં તથા લવંગ દરેક ૫, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તને સાફ કરી હલકા સરકાથી ધોવું. આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. પછી બીજા બધા સામાનને જરા જલદ સરકો નાખીને ઘણોજ બારીક પીસી તેમાં આદુ લસણ ભેળીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખી બે ભાગમાં ગોસ્તને ખરમોટી એક કોડીનાં વાસણમાં નાખી તે બરાબર ડુબે તેટલો જલદ સરકો રેડી છ કલાક રાખ્યા પછી માટીનાં વપરાતાં જુનાં વાસણમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં ઘી કકડાવી પેલા કાઢી રાખેલા એક ભાગ મસાલાને તેમાં તળીને આથી રાખેલું ગોસ્ત સરકા સાથેજ માહે ભેળીને ધગધગતે ઇંગારે ઢાંકીને મુકી ડાજે નહી માટે અવારનવાર કલઇવાળી ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ સરકો સુકાઇ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. માટીનું વાસણ ખડબચડું લેવું

નહી, તેની કગરસ માહે મેળાશે. ઉપર પણ કોડીની રકાબી ઢાંકવી. ત્રાંબાનું વાસણ તદનજ કલઇભરેલું જરાબી વપરાયલું નહી હોયતોજ તેમાં પકાવવું. કુમળી મોટી મરઘી અથવા બટકને આગ્ગે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કકડા કાપી પાણીથી પેહલે ધોઇ કપડાંમાં નાખી લુછીને તદન કોરકું કરીને પછી ઉપર મુજબ સરકાથી ધોઇને પછી મસાલામાં સરકા સાથે ઉપલીજ રીતે પણ બે કલાક વધુ આથી રાખીને પછી પકાવવું. પણ તેનાં વજન પ્રમાણે બીજો બધો સામાન તથા ઘી વધારે લેવું. એક ફરબે બટકને સમારીને કાપેલા કટકાનું વજન આસરે ત્રણ રતલ થાયછે અને સાધારણ કદની એક મરઘીના કટકા આસરે બે રતલ થાયછે. ઉપલા સામાનનું વીન્ડાલુ વધારે તીખું થાયછે માટે ગમેતો મરચાં તથા આદુ ઓછું લેવુ. બરાબર તજવીજથી ઠંડીની રૂતુમાં એ વીન્ડાલુ બેથી ત્રણ દીવસ સુધી રહી શકેછે.

વીન્ડાલુ ૨ જુ.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક રતલ ૦ા, સોજો જલદ સરકો પાશેર ૦ાા, શૈરી અથવા બૈડી નાના ચમચા ૩, લસણની કળી તથા મોટાં સુકાં મરચાં દરેક ૬, લવંગ ૫, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦ાાા, આખ્ખાં મરી તથા જીરૂં દરેક તોળો ૦ા, તજ વાલ ૫.

ગોસ્તને સાફ કરી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોઇને નાના કકડા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. પછી આદુ લસણને છોલી બધા સામાન સાથે ઘણું બારીક પીસી કલઇભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘી, કાંદા, નીમક તથા સરકો મેળવીને પછી માહે ગોસ્તના કકડા ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ધંગારે મેલી ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરવું અને જરૂર પડેતો અંદર તે રેડતાં જવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થઇ ઘીપર આવેને છેલ્લે ખાંડ તથા દારૂ નાખી પાંચેક મીનીટ પછી ઉતારવું. તીખું પસંદ નહી હોયતો મરી તથા મરચાં અડધાંજ લેવાં, તેમજ વધારે મીઠાસનો શોખ નહી હોયતો ખાંડ એક ચમચી લેવી. એજ રીતે એક કુમળી ફરબે મરઘીનું બનાવવું.

વીન્ડાલુ ચૉપ.

આગ્એ ચોપડીમાં પરેટાના હાડી ચાપમાં લખ્યા પ્રમાણે ચૉપનું પાંસ્લીનું એકેક હાડકું ભાંજી કાઢીને તેવા છ ચૉપ તૈયાર કરવા અને માસ છુટું પડે નહી તેમ તેની ઉપર બેઉ બોરદુ છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડવા. પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની ચાર કળીને છોલી છુંદી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને તે ચૉપની ઉપર બધે બરાબર સરખું ચોપડી કોડીનાં બોલમાં હઠી ત્રણ કલાક આથી રાખવા. ત્યારબાદ તજ વાલ ૮, એળચી ૮ ના દાંણા, લવંગ તથા મરીના દાંણા દરેક ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તથા ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ લેવું અને એ બધાંને ઘણો જલદ સરકો જરા લઇને તેમાં ઘણું બારીક પીસી ચૉપની ઉપર બધું ચોપડીને પછી બેઉ પડે પુરતું પાઉનું ક્રીમ દાબીને લગાડી બેથી ત્રણ ઇંડા ભાંજી તેમાં સેજ નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં અને પેણામાં ઘી કકડાવી દોહવેલાં ઇંડાંમાં એકેક ચૉપ મુકી તવાથાવડે ફેરવી બીજાં પડને બરાબર ઇંડું લાગેને તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી મજાહના કકરા ઈંકા લાલ તળવા. ચૉપ નહી હોયતો નરનાં મજાહનાં નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તના બે ઇંચ જાદા અને એટલાજ લાંબા તથા પોહોળા છ કટકા લઇ તેની બધી બોરદુપર ઉંડા કાપ મુકવા અને ઉપર મુજબ તેને પેહલે આદુ, લસણ તથા નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી એજ રીતે મસાલો અને પછી ક્રીમ લગાડી ઇંડાંમાં બોળીને તળવા. ચૉપ જલદી બનાવવા હોયતો છોલેલું કાચું પપાંઉ ૦ તોળાને આદુ લસણ સાથે પીસી નીમક ભેળીને પછી તેમાં અથવા કાચાં પપાંઉનું દુધ આઠ દસ ટીપાંને આદુ લસણ પીસ્યા પછી તેમાં ભેળીને એક કલાક આથ્યાથી નરમ થઇ જશે. પછી ઉપર મુજબ બધું લગાડીને તળવા.

વીહીપ્ડ ક્રીમ.

તાજી કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦ા, દમેલી અથવા ઘણીજ બારીક છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ શેર ૦।, શૅરી યા કોઇપણ જાતનો મીઠો વાઇન લીકર ગ્લાસ ૧, તાજાં ઇંડાં ૧ ની સફેદી, વૅનીલા તથા ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સેજપી ખોખડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં અથવા પતળાં કોડીનાં બોલમાં બધો સામાન તથા ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આગ્મે ચોપડીમાં છે તેમાં લખેલ હીસાબે આઇસ તથા નીમક લઇ તેને એક મોટા છાલકાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં એ ક્રીમવાળું બોલ મુકી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખીને ક્રીમ કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટવું. ઘુંટયાથી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને ઘુંટવું. પણ કઠણ થયા પછી વધુ ઘુંટતાં પાછી ઉતરી જશે. બરાબર કઠણ રાખવા માટે ગમેતો સોજા ગુંદરને ઘણોજ બારીક છુંદી સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઇ તેને જરા ગોલાબમાં બરાબર પીગળાવીને ક્રીમમાં ભેળવો. ક્રીમ તૈયાર થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલાનું તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને પછી વધારે કઠણ કરવા માટે આઇસમાં મુકવુ. પછી આગ્મે ચોપડીમાં ઓપન જૅલીમાં એ ક્રીમ ભરવા લખેલીછે તેમાં ભરવી, પણ તેમાં ઘણો ઉંચો ઢગળો ઉપર મુકવાનોછે માટે ખાવાની જરા વખત અગાઉ આઇસમાં કઠણ કરીને ભરવી. ઉપર મુજબ ક્રીમને કઠણ કીધા પછી બીલોરની છાલકી રકાબીમાં બને તેટલો એનો ઉંચા આકારમાં સફાઇદાર ઢગળો મુકીને પછી તેની ઉપર સરખે અંતરે રાજબૅરી, સ્ટ્રૉબૅરી યા કોઇપણ જાતનાં ફળની તેજદાર લાલ રંગની જૅલીના એક સરખા પાવલી જેટલા ગોળ પણ જાદા કકડા વળગાવ્યાથી જોવામાં ઘણી સરસ લાગેછે. ગમેતો બે ઇંચ જાડું અને છ ઇંચના વ્યાસનું સ્પંજકેક બનાવી બીલોરની ઉંડી દીશમાં મુકીને પછી તેનીપર ઉપર લખ્યા મુજબ ક્રીમ મુકીને જૅલીના કકડા વળગાવવા અથવા નળા જેવું પોકળ સ્પંજકેક કરીને તેના ગાળામાં એ ક્રીમ સફેદજ ભરવી અથવા ગમેતો આગ્મે ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે નાખીને રંગીન કરીને ભરવી. આગ્મે રીતે ઠંડીનાં મુલકમાં ક્રીમ સરસ થઇ શકશે. પણ ગરમ દેશમાં થતી નથી.

વાહોપ્સ.

કેક રૅતેફીયા, મકરૂન બદામનાં તથા સ્પંજ કેક એ ત્રણેઉ સરખે વજને લઇ તેનો બારીક ભુકો કરીને ભેળવો અને નાનાં કસ્ટર ગ્લાસ એનેથી અડધાં ભરવાં. પછી બે ભાગ શૅરી અને એક ભાગ બ્રૅંડી ભેળવી

જરા જરા ઉપર તે રેડી ભુકાને ભીંજવવો. તે પછી તેની ઉપર થોડી રા .બૅરી જામ મુકી કોઇપણ જાતનું પતળું કસ્ટર બનાવી આઇસમાં ઠંડું કરીને તેને જામની ઉપર રેડી છેલ્લે મથાળાં ઉપર થોડી વીહીપ્ડ ક્રીમ મુકવી. વીહીપ્ડ ક્રીમ બને નહીતો આજ ચોપડીમાં બાફેલી સફેદી છાપેલીછે તે મુકવી.

વેંગણાંનાં વેફર.

બીયાં વગરનાં મોટાં પતળાં લાંબાં એક વેંગણાંને છોલી તેનાં જાદાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવાં. પછી કઢાઇમાં પુરતું ઘી કકડાવી તેમાં વેફર નાખવા. એ કાંઇ પટેટાની કાંની કકરા થશે નહી માટે એને વારંવાર ફેરવવાં નહી, પણ હેઠેનુ પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ ફેરવી બીજું પડ તળાયને સપાટ ભરેલા એક ચમચી નીમકને બે ચમચી ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી તે છાંટીને જરા વારમાં ઉતારી આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં.

વૅજીટેબલ સુપ.

નર બકરાંનાં સીનાંનો ફરબે ભાગ રતલ ૧, ગ્રીનપીજના દાંણા; ઘણીજ બારીક સેવ જેવી કાપેલી ફ્રૅન્ચબીન; છોલેલાં ગાજરની પતળી સળી તથા છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક શેર ૦।, સોજું કઠણ માખણ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદા બાઇ-કાર્બ ચમટી ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને ઘણા જાદા બીમા જેવું છુંદવું અને બધી તરકારીને ધોઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવુ. પછી બધી તરકારી ચરીને તદન નરમ થાય અને અડધું પાણી બળેને ઉતારી સોજી કલઇવાળી ચાળણીમાં નાખીને સુપ છાંડી લેવો.

વૅજીટેબલ સુપ ૨ જો.

સોજા પટેટા; કાંદા; શકરકંદ; રતાળુ કંદ; ગાજર તથા ગ્રીનપીજના કુમળા દાંણા દરેક શેર ૦।, નીમક તોળો ૦।।।, બારીક કાપેલો કુદનો; સૅલરી તથા પાર્સ્લી બધું મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગ્રીનપીજના દાંણા એમજ રાખવા અને બધી તરકારીને છોલીને બારીક ભુકા જેવી કાપીને ધોવી અને કલઈભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને બધી તરકારી તદનજ ચરીને મળી જાયને તરકારી સાથેજ સુપ પીવો. ગમેતો અંદર થોડા ટાંમેટાંના કટકા પણ સાથે નાખવા.

વેજીટેબલ સુપ તાડીમાં.

એક રતલ સોજાં કુમળા કરબે નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને જરા મોટા જેવા કટકા કાપવા અને વેજીટેબલ સુપ ૨ જામાં લખેલો બીજો સઘળો સામાન તેજ પ્રમાણે કાપીને ધોવુ. પછી એ સઘળાંને સોજી માટીની તપેલીમાં અથવા ઘડીયાંમાં ભરીને તેમાં સોજી ભેળ વગરની તાડી બે થી છઠી બાટલી રેડી ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકી ગોસ્ત નરમ થાયને ઉતારી તરકારીની સાથેજ સુપ પીવો.

વેનીલા ક્રીમ આઇસ.

મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ સ્પુન ૩, સોજી ખાંડ તોળા ૫, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, Brown & Polson નો કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને મેળવવુ અને તેમાંથી જરા કોર્નફ્લોઅરમાં ભેળીને દુધપાક જેવું કરી બાકીનાં બધાંમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી અંદર કકરો પડેને કોર્નફ્લોઅર ઠરી જાયછે તેને પાછો ભેળીને માહે એ રેડીને મેળવી પાંચેક મીનીટ ધુંટીને ઉતારવું. પછી ઠંડું થાયને વેનીલા એસેન્સ ભેળી સ્ટ્રૉબેરી ક્રીમ આઇસ આએ ચોપડામાં છાપેલુંછે તેમાં લખેલી રીતે જમાવવુ.

વેફર બીસ્કીટ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ડાજે નહી તેમ સેકીને સુકો કીધેલો રતલ ૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૨॥, ઇડાં ૧ ની સફેદી, ક્રીમ અથવા દુધ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી માહે માખણ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળીયા પછી આટો જરા પોચો જેવો થાય તેટલી ક્રીમ અથવા દુધ નાખી ખુબતરેહ ગુંદીને આટો બાંધી વીસ મીનીટ ચુલા આગલ ઢાંકી

રાખવું. પછી એકસરખી ગોળ સફાઇદાર સોપારીના જેટલી બધી ગોળીઓ કરીને ઘણો સેજ સાટો નાખી ઘણીજ પતળી વેફર જેવી અને સરખી ગોળ બીસ્કીટ વણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ત્રણ મીનીટ ભુંજવી.

વેલાતી ચીજનું પુડીંગ.

સોજાં સફેદ પાંઉનો ગર તોળા ૧૨, વેલાતી કઠણ પનીર તોળા ૭ા, સોજું માખણ તોળા ૨ા, વાટેલું નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજું દુધ શેર ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં દુધ સાથે પાંઉને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઇંડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન દુધ પાંઉવાળી મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ ભુંજાતી વેળા ઘણું ઉપસેછે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાયછે. માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઇડીશને બરાબર માખણ ચોપડી તેમાં રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં રીકું લાલ ભુંજી આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ દહી ટામેટાંનો તથા ટામેટાંની ચટણી છાપેલીછે તેમાંથી કાંઇ બનાવીને તેની સાથે ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી યા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ એ પુડીંગ ભુંજાયછે.

વેલાતી ચીજનાં ફ્રીટર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૭ા, ખમણેલું વેલાતી ચીજ તોળા ૫, સોજું માખણ તોળા ૨ા, સોજું દુધ શેર ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ચીજને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને ઉપલે વજને લેવું. આટાને ચાળીને સોજી તપેલીમાં નાખી માહે ગાંગડા થાય નહી તેમ જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ જેવુ થાયને ઉતારવું. પછી ઇંડાં ભાંજી સફેદીને જુદી કાઢી નીમકને વાટીને તેમાં

નાખી ખાવાના કાંટાથી કઠણ કરૂ ચઢાવી દાળને સારીકાની દોહવી એ, ખડાં તથા બાકીનો બીજો સામાન રાંધેલા આટામાં બરાબર એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મોટી કઢાઈ અથવા પેણામાં પુરતું ઘી ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડીને અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં લઇ બીજા ચમચાથી સેરવીને સરખી જરા છુટી છુટી કઢાઈ યા પેણામાં મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફ્રીટર્સને આંધરાંની ચમચથી અળગાં કરી હેઠેનું પડ લાલ થાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ચમચમાં થોડાં લઇ ઘી નીપાચી કાઢીને રકાબીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હોયતો મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ફ્રીટર્સ મજાહનાં લાગેછે. પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહી.

વેલાતી ટોમેટો કરી.

મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૩, કાંદા શેર ૦ાા, ઘી પાશેર ૧ાા, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડેઝર્ટસ્પુન) ૩, ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં મરચાં ૪—૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, છોલેલી લસણની મોટી કળી ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરી, મરચાં, ધાણા; જીરૂં તથા લસણને સોજા પાતાપર ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. આએ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બેઉને ભેળી ખુબ ભચડીને કોડીનાં બોલની ઉપર ઘણું જાંજરૂં પણ જાડું મજબુત કપડું બાંધી હાથમાં થોડું થોડું લઇ ભચડીને કપડાંમાં રસ કાઢી બધો છુછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાબીને તેમાંનો બાકીનો રસ કાઢી લઇ એ રસમાં વાટેલા કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુછામાં બે પાશેર કકડતું પાણી ભેળી સારીકાની ચોળીને તેમાંનું બીજું બાકી રહેલું દુધ ઉપર મુજબજ બીજાં વાસણમાં કાઢી છુછો રેહ તેને ફેંકી દેવો. પછી કાંદાને છોલીં ઘણાજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલા

તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પાસેલો મસાલો મેળવી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને પેલું બીજી વખતનું પાણીમાં કાઢેલું દુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અદંર કકરો પડેને કેસર ભેળેલું દુધ મેળવી બીજો કકરો પડેને પુરતા હંગારે રાખ્વું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરતો લીંબુનો રસ ભેળી બધું ઘી છુટું પડે અને કરી મજાહની ઘટ થાયને ઉતારી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરી મજાહની લાગેછે અને ચાર પાંચ માણુસ માટે પુરતીછે. મરજી પડેતો બાફેલાં તાજાં પાંચ છ ઇડાંના બબે કટકા કાપી કરી તૈયાર થવા આવેને અંદર તે ભેળવા.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું.

એક સોજાં મોટાં પાકાં અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢી કકડા કરી મારબલની ખલમાં છુંદી પોચું કરીને તદન કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી રસને ગાળી કાઢી તેને ભરવો અને તે જેટલા પાશેર થાય તેટલોજ શીરો વૉટર આઇસનો આએ ચોપડીમાંછે તે બનાવીને લેવો અને એ બેઉને ભેળી તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા તથા સોજું કકડાવી ઠંડું કરીને ગાળેલું પાણી એક પાશેર રેડી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને અડધું બંધાયને અનેનાસના મુરબ્બાના ઝીણા કટકા પાંચ તોળા ભેળીને કઠણ જમાવવુ.

વૉટર આઇસ અનેનાસનું ૨ જું.

મજાહનાં મોટાં પાકાં બે અનેનાસને છોલી બધી આંખ કાપીને કાઢી નાખી ખમણીથી ખમણવું અને સવા રતલ સોજી ખાંડમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી પાંચ મીનીટ ચુલે બળતે મેળીયા પછી ઉતારી કપડાંથી ગાળી તેમાં રસ સુધાંજ ખમણેલું અનેનાસ નાખી લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી બધું બરાબર ભેળીને ઠંડું થાય ત્યાંસુધી કોડીનાં વાસણમાં રાખ્યા પછી ગમેતો ટેસ્ટ માટે ગોલાબનાં ઍસૅન્સનાં થોડાં ટીપાં ભેળીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ ઍપ્રીકેાટ.

શીરેા વૉટર આઇસિનેાછે તે એક પાશેર લઇ તેમાં ઍપ્રીકૉટ જામ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા, લીંબુનેા રસ ચમચી ૧॥ તથા ફીલટર કીધેલું ઠંડું પાણી અડધેા શેર નામી બધું એકરસ કરી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કરંટ.

એક પાઇંટ કકડતાં પાણીમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા સેાજી મેાટી તાજી લાલ દરાખનેા રસ એક પાઇંટ નાખવેા અને ઠંડું થાયને ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ કેરીનું.

સેાજી પાકી રસદાર કેરીનેા રસ કાઢીને તે ભરેલેા એક શેર લઇ તેમાં એટલેાજ શીરેા વૉટર આઇસનેા ભેળી કકડાવીને ગાળેલું સેાજું પાણી અડધેા શેર રેડી કપડાંથી પાછું ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ખરબુજનું.

સેાજાં પાકાં ખરબુજને છેાલીને સાફ ખલમાં બારીક છુંદી સેાજા મજબુત ખાડીનાં કપડાંમાં થેાડું થેાડું નાખી ભચડીને રસ કાઢીને ભરવેા અને તે અડધેા શેર લઇ સેાજી દેાઢ શેર ખાંડને એક શેર પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને તેનેા સેજ ચાસવાળેા શીરેા કરી તેમાં ખરબુજનેા રસ તથા લીંબુનેા રસ એક નાનેા ચમચેા મેળવી કપડાંથી ગાળીને આએ ચેાપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ ચૅરી.

ચૅરી વૉટર પાઇંટ ૧, શીરેા વૉટર આઇસનેા પાશેર ૧, નેાઇયેા લીકર ગ્લાસ ૧, લીંબુનેા રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઇસક્રીમનેા ખપ મુજબ.

ઉપલા સામાનને ભેળીને પછી તે લાલ દાડમના જેવા રંગનું થાય તેટલેા તેમાં રંગ આઇસક્રીમને ભેળવી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ દાડમનું.

દાડમનાં શરબટમાં ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું સેાજુ પાણી ઘટે તેટલું મેળવીને પીવાય તેવું મજાહના ટેસ્ટનું કરીને પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ પસ્તાંનું.

ભાંજેલાં સેાજાં અડધેા શેર પસ્તાંને છેાલી તદન સાફ પાતા ઉપર ઘણાંજ બારીક મેસ જેવાં પીસી તેમાં ગાળેલું ઠંડું પાણી એક પાશેર ભેળીને પછી તેનું વજન થાય તેટલેાજ શીરેા વૉટર આઇસને લઇ બધું મેળવીને રંગ વગરની સેાજી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ તથા થેાડાંજ ટીપાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ પીચ.

શીરા સાથના પીચ આવેછે તેનું એક ટીન લઇ પીચને શીરામાંથી કાઢી લાકડાંના ચમચાવડે ખુબતરેહ ભચડીને રંગ વગરની તારની નવી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢીને પાછું શીરામાં મેળવીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ તેાળા ૧૫, લીંબુ ૨ નેા રસ તથા એક પાશેર ગાળેલું સેાજુ પાણી રેડી તદન કલઇભરેલાં વાસણમાં ત્રણ મીનીટ ચુલે મુકીને ઉતારી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ બદામનું.

વૉટર આઇસ પસ્તાંનામાં લખ્યા મુજબ પણ પસ્તાંને બદલે બદામ લઇને તેમજ બનાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ પણ સ્ટ્રૉબૅરીને બદલે તેટલી સેાજી તાજી પાકી મેાટી રાજબૅરી ભરીને લઈ તેજ હીસાબે ખાંડ તથા પાણી લઇને તેજ રીતે એનું વૉટર આઇસ બનાવવું.

વાટર આઇસ રાજબૅરી ૨ જું.

પાકી તાજી મોટી રાજબૅરીને સોજી કરી ખુબતરેહ ભચડીને બધો રસ કાઢીને તે ત્રણ પાઈંટ લઇ તેમાં છુંદેલી ખાંડ એક રતલ તથા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી બરાબર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ રાજબૅરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખેલું છે તેજ રીતે પણ દાડમના શરબટને બદલે રાજબૅરી સીરપ લઇને બનાવવું.

વૉટર આઇસ વૅનીલા.

શીરા વૉટર આઇસનો એક શેર લઇ તેમાં અડધો શેર કકડાવીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી નામી એક લીંબુનો રસ રેડી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી રંગ આઇસક્રીમનો જરા નાખી લાલ કરી કપડાંથી ગાળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવુ.

વૉટર આઇસ શેંહતુરનું.

વૉટર આઇસ દાડમનુંછે તેજ રીતે પણ દાડમને બદલે શેંહતુરનાં શરબટનું બનાવવુ.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી.

દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરેલી તાજી પાકી મોટી સ્ટ્રૉબૅરી એક શેર લઇ તેને સાફ કરી કોઠીનાં મોટાં બોલમાં એક રતલ છુંદેલી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા સાથે ભેળીને એક કલાક રાખ્યા પછી સ્ટ્રૉબૅરીને ખુબતરેહ ભચડીને પછી માહે ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી એક શેર મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબૅરી ૨ જું.

સ્ટ્રૉબૅરીનાં પેહલાં વૉટર આઇસમાં લખ્યા મુજબ પાશેરાથી ભરેલી સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરી બે શેર લઇ તેને સોજી કરીને બે શેર ખાંડ

સાથે કોડીનાં વાસણમાં ખુબતરેહ ભચડીને એક કલાક રાખ્યા પછી મજબુત જાંજરાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ ગાળી લઇને તેને ભરવો અને તે જેટલો થાય તેટલુંજ ગરમ કરીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી તેમાં ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાનો રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માટે ફેરવવુ અને લગભગ બંધાવા આવેને બે તાજાં ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે બરાબર ભેળવીને કઠણ જમાવવું.

વૉટર આઇસ સ્ટ્રૉબેરી ૩ જું.

વૉટર આઇસ દાડમનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ દાડમનાં શરબટને બદલે સ્ટ્રૉબેરી સીરપ લઇને બનાવવુ.

વૉટર આઇસ સપરચનનું.

સોજાં મોટાં પાકાં છ સપરચનને છોલી કટકા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ઈંગારે મુકવુ અને તદન નરમ થાયને ઉતારી ભચડીને બધો રસ ખાડીનાં જાંજરાં મજબુત કપડાંમાંથી ગાળી લઇ તેને ભરવો અને તે જેટલો થાય તેટલોજ શીરો વૉટર આઇસનો લઇ બેઉને ભેળીને તે એક શેરમાં લાંબુનો રસ એક નાના ચમચાને હીસાબે લઇ બધું ભેળીને પાછું કપડાંથી ગાળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

વૉલનટ ક્રીમ આઇસ.

સેજબી ખોરી નહી પણ તદન નવી સોજી અખરોટને ભાંજી કોટળાં કાઢી નાખીને પછી બાકીની અખરોટને સોજી ખલમાં હલકે હાથે ઘણીજ બારીક છુંદીને તે તોળા ૭ા લેવી. પછી મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્કનું ક્રીમ આઇસ માટેનું કસ્ટર્ડ આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેમાં લખ્યા મુજબના સામાનનું તેજ રીતે કસ્ટર બનાવવું અને તદન ઠંડું થાયને તેમાં બે ચમચી અને ઓછો ટેસ્ટ લાગેતો થોડું વધારે વૅનીલા ઍસૅન્સ ભેળી આએ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માડવું અને ભેળવણી જરા બંધાવા માડે ત્યારે તેમાં છુંદેલી અખરોટ નાખી સારીકાની ભેળીને પછી કઠણ જમાવવું.

શકતીનો પસ્તાંપાક.

સોજુ માખણ પાશેર ૧ાા, ભાંજેલાં સોજાં નવાં પસ્તાં તથા ચીનાઇ શાકર દરેક શેર ૦ા, સોજાં લવંગ ૨૧.

પસ્તાંને પીતળની ખલમાં થોડાં થોડાં નાખીને બારીક છુંદવાં. શાકરને છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવી. પછી સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં માખણ તથા લવંગ નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માખણ બરાબર કકડીને તેનું ઘી થાયને ઉતારી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને પછી પસ્તાં તથા શાકરને એ માખણનાં ઘીમાં બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને કાચના બુચની બરણીમાં ભરી પંદર દાહડા દરરોજ સહવારનાં ચા પાણી લીધા પેહેલાં એકેક ચમચી ભરી એ પાકને ખાવો, તેથી મગજને શકતી આવેછે. જો માફક આવે તો સાંજે પણ એટલોજ પાક લેવો.

શકતીનો પાક.

કવચાંનાં બી; સુકાં ગોખરૂં; ધોળી મુસળી, સુકા આમલા તથા ગળોનું સતવ, એ પાંચે વસાંણાં સરખે વજને લઇને તેને ઘણુંજ બારીક છુંદી સાથે ભેળી એનાં બેવડાં વજનની છુંદેલી ચીનાઇ શાકરને એમાં મેળવવી અને એ બધું એક શેરને આસરે થાયતો તેમાં સોજું માખણનું ઘી એક પાશેર ભેળી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને મજાહનું પાક જેવું થાયને ઉતારી ઠંડીની રૂતુમાં દરરોજ સહવારનાં એમાંથી થોડો થોડો ખાવો. એ પાક ૨૯ મા ડીસેમ્બર ૧૯૧૦ નાં જામે જમશેદમાં છપાયો હતો અને તેમાં છેલ્લે એમ વધારેલું હતું કે "એ પાક દરરોજ ખાનારને કાંઇ પણ જાતની વ્યાધીનો ભય રેહતો નથી અને ઘરડાં માણસોને એ પાક ખાધાથી લાકડીની માફક ટેકો મળેછે."

શકતીનો પાક ૨ જો.

ચીનાઇ શાકર અથવા સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૧ાા, નવી બદામની બીજ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ાા, ચારોળી; ખસખસ; સુંઠ; કાકડીનું મગજ; કોહોળાંનું મગજ; ખરબુજનું મગજ તથા દાધીનું

મગજ દરેક શેર ૦ા, ઉજળાં મરી તથા પીપળીમુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૩, એળચી તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧, જાયફળ ૧, લગાડવા માટે માખણનું ઘી યા માખણ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ બધાંને છોલી ધોઇ લુછીને તદનજ કોરડું કરી એ ત્રણડે અને મગજ તથા ખસખસને પીતળની ખલમાં જુદું જુદું થોડું થોડું નાખીને બારીક છુંદવું. બાકીના બીજા સામાનને બરાબર છુંદી તેમાથી સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને તારની ચાળણીથી ચાળવું અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં શાકર યા ખાંડનો બંધાઇ જાય તેટલો બધો ટાઇટ શીરો કરી બધો સામાન સાથે ભેળીને તેમાં જલદીથી મેળવી નાખીને વુર્તજ ચુલાપરથી ઉતારી પાડી ઘી યા માખણ લગાડેલા ખુનચામાં નાખી માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંવડે અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકી બંધાયને કકડા કાપી કાઢવા. ૧૨ મી જાનેવારી ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાંથી સેજ ફેરફાર સાથે આએ પાક ઉતાર્યોછે તેમાં લખેછેકે "દરરોજ એમાંથી થોડું થોડું મોઢાંમાં તદન પાણી થઇ જાય ત્યાંસુધી ખુબ ચાવીને ખાવું કે જેથી જરપત થઇ શકે, અને જરપત થઇ શકતું હોયતો ખાઇને પછી ઉપરથી ગરમ કરીઘેલું દુધ એક પાશેર પીવુ."

શરબટ અનેનાસનું.

સોજાં મોટાં પાકાં રસદાર અનેનાસને છોલી તેની બધી આંખ બરાબર કાપી કાઢીને પછી સેજબી કીટાયલી નહી પણ તદનજ સોજી દેખી ખમણવાની ખમણીથી ગાંઠ સુધાં બધું ખમણી ખાડીનાં ધોતાં મજબુત કપડાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં થોડું થોડું અનેનાસ રસ સાથે નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઇને પછી એ રસને ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી પાછો ગાળી દુધ ભરવાના પાશેરાથી ભરી ત્રણ પાશેર એટલે પોણી બાટલી રસ લેવો અને બે શેર ચીનાઇ શાકરને ભોભરી કરીને તેમાં નાખી લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના બે ચમચા રેડી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે ઉઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તો રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી કાઢયા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ શરબટ ભરેલું ચાર

પાશેર એટલે એક બાટલી થાયને ઉતારી પાછું કોરડા મલમલના કટકાથી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવુ હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું. એ શરબટ કોઈ દર્દીને આપવા ડૉકટર ફરમાવેછે તોને એમજ આપવું. પણ શેાખથી પીવું હોયતો શરબટ ઠંડું પડેને આએ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે રંગ માહે બરાબર ભેળીને ઘણા ઘેરા રંગનું લાલ શરબટ કરવું અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી એક ચમચી ભરી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ પણ ટેસ્ટ માટે માહે ભેળીને પછી બાટલીમાં ભરીને પૅક કરવું. ચીનાઈ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે. એ અનેનાસનું શરબટ મજાહનું લાગેછે.

શરબટ અંજીરનું.

સોજાં મોટાં પાકાં તાજાં અંજીર છોલેલાં રતલ ૧ાા, ખોખરી કીધેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ાાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે અંજીરને ઢાંકીને ઇંગારે મુકી બધાં અંજીર તદન નરમ થઇ રસ ભરેલો હદી પાશેર જેટલો રેહને ઉતારી સોજા ખાડીના કટકાને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં બધું નાખીને રસ ગાળી લઇ માહે શાકર અથવા ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નામી તપેલીને પાછી ધોઇ તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી એ રસ ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉઘાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરવો અને શરબટ બનાવવાની રીતમા લખ્યા મુજબ માપી ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ તૈયાર શરબટ કરીને ઉતારી ઉપર છારી આવે તે કાઢવી અને ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી યા સોદાવૉટર સાથે ભેળીને પીવું.

શરબટ ઇંડીઅન.

સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ રતલ ૫, સીટ્રીક ઍસીડ તોળા ૫, રૅકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઑવ વાઇન ચમચી ૦ાા (ટીપાં ૩૦).

ચાર શેર સોજાં કકડતાં પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી ઠંડું પડેને ઍસીડ તથા સ્પીરીટ ભેળી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ.

શરબટ ઇમ્પીરીયલ.

રાજ્બૅરી તથા ઑરેંજનું સીરપ બેઉ સરખે ભાગે લઇને ભેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદાવૉટર ભેળીને પીવું.

શરબટ ઉનાફનું.

સોજાં મોટાં ઉનાફ રતલ ૨, ખોખરી કીપેલી ચીનાઇ શાકર રતલ ૦૫ા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

ઉનાફને બરાબર ધોઇ સોજાં કરી ઉભા બે કકડામાં હાથથી ભાંજી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઉનાફ જરા નરમ થાયને અવાર નવાર ઉંઘાડી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે ભચડયા કરી ઉનાફ તદન નરમ થઇને મળી જાય અને આસરે બે પાશેર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ધોતાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ નીચવી લઇને પછી પાછો બીજી વખત એવાંજ બીજાં કપડાંમાં રસ નાખી નીચવ્યા વગર એમજ ગાળી લઇ તપેલીને ધોઇ સોજી કરી તેમાં રેડી માહે શાકર તથા લીંબુનો રસ નાખી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢયા કરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપીને ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખીને ઉતારી મલમલના કપડાંથી કોઠીનાં વાસણમાં ગાળી ઠંડું થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં ટેસ્ટ મુજબ ઠંડું પાણી મેળવીને પીવું.

શરબટ ઍમ્બ્રોસ્યા.

એક પાઇંટ વૅનીલા સીરપમાં એટલુંજ રાજ્બૅરી અથવા ઑાબૅરી સીરપ ભેળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું અને પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટર સાથે ટેસ્ટ પુરતું સીરપ ભેળીને પીવું.

શરબટ કરવંદાંનું.

શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબને બીજો સામાન તેટલોજ લેવો પણ ફાલસાંને બદલે બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં કરવંદાં તેટલાંજ વજનનાં લઇને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શરબટ બનાવવું.

શરબટ ગુસબૅરીનું.

જૅલી ગુસબૅરીની આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા મુજબની છલટાં કાઢેલી ગુસબૅરી રતલ ૨ાા, છુંદેલી ચીનાઇ શાકર અથવા પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૦ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબૅરીની જૅલીમાં લખેલી રીતે પણ ઉપર લખેલા હીસાબનો બધો સામાન લઇ તેમાં લખેલી રીતે બનાવી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપીને તૈયાર શરબટ ભરેલું પાશેર બે (પાઇંટ ૧) બનાવી ઠંડું થાયને મલમલનાં કપડાંથી ગાળી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ અને પીવુ હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસનાં પાણી અથવા આઇસ સોડાવૉટરમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ મેળવીને પીવું.

શરબટ ગોલાબનું.

ખોખરી કીધેલી ચીનાઇ શાકર હઠીશેરને પોણોશેર ઠંડાં પાણી સાથે તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને મેલ આવેતો કાઢયા કરી પાછી ખાંડ બંધાઇ જાય તેટલો બધો ઘાડો શીરો થાયને માહે ઘણોજ સોજો ગોલાબ પોણી પાઇંટ મેળી નાખવો અને તે થોડો બળેને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે માપી તૈયાર એક બાટલી શીરપ કરીને ઉતારી ઠંડું થાયને ગાળીને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું.

બીજી રીતે શરબટ બનાવવું હોયતો હઠીશેર શાકરનો ઉપર મુજબ પણ એક બાટલી શીરો બનાવી ઉતારી ઠંડો થાયને ગાળી ૬૦ ટીપાં એટલે એક નાની ચમચી ઍસૅન્સ ઑવ રોઝ મેળી ઉપર મુજબ બાટલીમાં

ભરવું. રંગીન શરબટ જોવામાં સારૂં લાગેછે માટે ઉપલી બેઉ રીતનાં શરબટને તેવું કરવું હોયતો આજ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનોછે તે માહે ઘટે તેટલો બરાબર મેળવીને ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું શરબટ કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું પાણી અથવા સોદા વૉટર તથા આઇસમાં ટેસ્ટ મુજબ શરબટ ભેળવું. ચીનાઇ શાકરને બદલે પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ પણ ચાલશે.

શરબટ દાડમનું.

દાડમનો ગાળેલો રસ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરેલો શેર ૦॥। (પાઇંટ ૧॥), જાદી ધુંદેલી ચીનાઇ શાકર શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

દાડમની ઉપરની છાલ ઘણુાજ ઘેરા લાલ રંગની અને દાંણા પણ તેવાજ ઘેરા લાલ રંગના ઘણા મોટા હોયછે અને દાંણા કાઢયા પછી અંદરની છાલની ઉપર પણ એવોજ ઘેરો લાલ રંગ લાગેલો રેહછે તે જાતનાં મજાહનાં ઘણાં મોટાં ખાટા મીઠા દાંણાના દાડમ જેને કાબુલી દાડમ કેહછે તે આસરે છ લેવાં અને તેના બધા દાંણા કાઢી ભીનવીને નીચવેલાં જરા પતળાં પણ મજબુત ધોતાં સફેદ કપડાંમાં થોડા થોડા દાંણા નાખી બેઉ હથેલીવડે દાબી ભચડીને બધો રસ બરાબર કાઢીને ઉપલે હીસાબે ત્રણ પાશેર ભરીને લઇ તેમાં શાકર પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી ભીનવીને નીચવેલાં બીજાં ધોતાં ઝીણાં કપડાંથી રસને ગાળી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો. પછી શરબટમાં ફીણ આવવા માડેને અવારનવાર ઉતારીને ભરવું અને તૈયાર શરબટ બે પાશેર અથવા તેની ઉપર નાના એક બે ચમચા જેટલું રાખવુ, પણ બે પાશેરથી ઓછું કરવું નહી. ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં શરબટ રેડવું અને તદન ઠંડું થાયને ઉપર છારી આવી હોયતો તે કાઢી નાખી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. શરબટ પીવું હોય ત્યારે ઉપેડી નાના ત્રણ ચાર ચમચા લઇ તેમાં ટેસ્ટ મુજબ અમથું યા આઇસનું પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટર બરાબર મેળવીને પીવું. એ શરબટ મજાહનું લાગેછે. ઉપર લખેલી જાતનાં દાડમ નહી મળેતો પછી ઝીણા ઠરીયાના મોટા લાલ ખાટા મીઠા દાંણાના દાડમ લેવાં.

શરબટ નૅકટર.

વૅનીલાનું શરબટ ત્રણ પાઇંટમાં અનેનાસનું તથા લીંબુનું શરબટ દરેક પાઇંટ ૦। ભેળી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ તથા સોદાવૉટરમાં ટેસ્ટ પુરતું શરબટ ભેળીને પીવું.

શરબટ પીચનું.

આજ ચોપડીમાં જૅલી પીચનીમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં દોઢ શેર પીચ લેવાં અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ દોઢ શેરનો એ જૅલીમાં લખેલી રીતે શીરો કરી તેજ રીતે પીચ નાખીને બનાવવા મુકી વધતું ઓછું નહી પણ બરાબર ભરેલું બે પાશેર એટલે એક પાઇંટ શરબટ રાખી ઉતારીને માહેથી પીચ કાઢી લઇ ઠંડું થાયને મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હોય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ સોદા વૉટરમાં ભેળીને પીવું.

શરબટ ફાલસાંનું.

સોજાં મોટાં તાજાં પાકાં રસદાર ફાલસાં પોણા બે શેર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજાં ધોઇ કોરડાં કરીને કોડીનાં વાસણ એક પાશેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકર સાથે ભેળીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ ખુબતરેહ ભચડીને ભીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંમાં અથવા પોટેટો મેશર હોયતો તેમાં થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ કાઢયા પછી તેને ફરી પાછો ભીનવીને નીચવેલાં બીજાં કપડાંથી ગાળી એક તદનજ કલઇભરેલી તપેલી યા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં ઍનેમલનાં આખ્ખાં વાસણમાં નાખી તેમાં જાદી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર એક શેર ભેળીને પછી શરબટ દાડમનાંમાં લખ્યા મુજબ એનું એક પાઈંટ શરબટ બનાવીને તેમાં લખ્યા મુજબ ઠંડું થાયને ભરીને પૅક કરી તેજ પ્રમાણે વાપરવું.

શરબટ બદામનું.

સેાજી નવી બદામની બીજ એક શેરને છેાલી નુછી તદન કેારડી કરી પીતળની ખલમાં જરા ગેાલાબ સાથે ઘણીજ બારીક છુંદવી અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દેાઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે બરાબર મેગવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી રૂપાંના અથવા લાકડાંના ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને માહેનું પાણી શેર એક જેટલું બળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બદામનું પાણી ગાળી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. ત્યારબાદ શીરેા બનાવવાની રીતમાં દુધ નાખીને શીરેા બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ બે શેર પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડનેા મજાહનેા ચાસવાળેા શીરેા કરી તપેલીને પાછી ધેાઇને સેાજી કરી તેમાં ગાળીને માહે બદામનું પાણી રેડી લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાનેા એક ચમચેા નાખી ચુલે બળતે તપેલી ઉઘાડી મુકવી અને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માપી ભરેલું એક શેર એટલે એક બાટલી શરબટ કરી ઉતારી ઠંડું થાયને મલમલનાં કેારડાં કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હેાય ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ઠંડાં પાણી અથવા આઇસ તથા સેાડાવૅાટરમાં ભેળીને પીવુ. ચીનાઇ શાકરનેા શીરેા કરવેા હેાયતેા તેમાં દુધ નાખીને બનાવવેા નહી, કારણ એ શાકરનેા શીરેા એમજ નીતરેા થશે.

શરબટ બનાવવાની રીત.

કેાઇપણ શરબટ બનાવવા માટે બનતસુધી ચીનાઇ શાકરને જરા ખેાખરી કરીને અથવા છુંદીને વાપરવી અને શાકર નહી હેાયતેા પછી પેહલાં નંબરની ઘણી સેાજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ લેવી. કેાઇબી રસવાળાં ફળનું શરબટ બનાવવું હેાયતેા તેને સાફ કરી તે ભાગીને રસ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ધેાઇ બારીક નરમ કપડાંથી નુછી તદન કેારડાં કરવાં અને શરબટ બનાવવામાં લખેલું હેાય તે પ્રમાણે તેને કેાડીનાં વાસણમાં શાકર સાથે ભેળીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં લખ્યા જેટલા કલાક રાખ્યાબાદ બધું સારીકાની ભચડીને રસ કાઢી સેાજાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી નીતરેા રસ ગાળી તેમાં લખેલા હીસાબ જેટલેા દુધ ભરવાના પાશેરાના માપથી ભરી જેાઇને

સેવા અને સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદનજ કલઈભરેલી સપાટ તળીયાંની તપેલીમાં રેડી તેમાં શાકર યા ખાંડ ભેળવી, પણ ખાંડ હોયતો શરબટ નીતરૂં થવા માટે લખ્યા મુજબ માહે લીંબુનો રસ નાખવો. ત્યારબાદ ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું વાસણ મુકી ઉપર મેલ આવે તેને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાવડે કાઢયા કરવો. પણ અદ્દકલે શરબટ બનાવતાં પતળું રેહ તો ફુગાઇ જાયછે તેમજ ઘણો ચાસ આવીને ટાઈટ થયાથી બાટલીમાં ભરીયા પછી માહે શાકર બંધાઇ જાયછે અને વારંવાર ચુલાપરથી ઉતારીને ભરયા કરવાની મેહનત પડેછે, તેટલામાટે જો એક પાઇંટ શરબટ બનાવવું હોયતો જે વાસણમાં શરબટ કરવાનું હોય તેમાં પેહલે એક પાઇંટ પાણી રેડી એક કામરીની ચીપને છેડાપરથી સરખી કાપીને પછી પેલાં વાસણમાંનાં પાણીમાં બોળવી અને તે જેટલી ભીનાય તેટલા કામરીના ભાગ ઉપર છરીવડે જરા ખાંચો કોતરીને ઇધાંણી કીધા પછી વાસણમાંનું પાણી કાઢી નાખીને તેમાં ઉપર મુજબ શરબટ બનાવવા મુકવું અને તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર કામરીની ચીપથી માપ્યા કરી હીસાબસરનું થયલું લાગેને ઉતારીને એકવાર ભરી જોવું અને રાખવા જેટલું થયું નહી હોયતો પાછું ચુલે મુકી બરાબર કરીને ઉતારવુ અને ઠંડું થાયને માહે બીજી કાંઇ ચીજ ભેળવાની હોયતો તે ભેળીને પછી પાછું મલમલનાં કોરડાં કપડાંથી ગાળી કોરડી પાઇંટ યા બાટલીમાં ભરી કૉર્કનો બુચ ચપટ મારી લાખથી પૅક કરવું. પણ કોઇબી શરબટ એમજ અમથું પીવું નહી, પણ તંબ્લરમાં ચાર પાંચ નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) જેટલું શરબટ રેડી મજાહના ટેસ્ટનું થાય તેટલું તેમાં આઇસનું ઠંડું પાણી ભેળીને અથવા સોદાવૉટર તથા આઇસ ભેળીને પીવું. પૅક કીધેલું શરબટ બે ત્રણ માસ સોજું રેહછે પણ ઉઘેડીયા પછી વાપરી નાખવું જોઇયે, કારણ તે બીગડી જાયછે.

શરબટ બીટરૂટનું.

સોજા લાલ રંગના કુમળા બીટરૂટના છોલેલા કકડા તથા સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, તાજું ઇંડું ૧.

સોજી તપેલીમાં ખાંડ નાખી ઇંડાંને પેાઇને કોટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર ભેળવી ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી પીગળાવીને

ચુલે બળતે મુકી ત્રણ જોશ આવેને ઉતારી જરા વાર ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઉપર મેલનો પોપડો આવે તે આંધરાની ચમચે કાઢી નાખી તદન કલઇભરેલી બીજી તપેલીની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીલું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળવો. તે પછી બીટરૂટને છોલી તોળીને ઉપર લખેલ હીસાબે લઇને તુર્તજ શીરામાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી થોડું પાણી બળેને લીંબુનો રસ નામી મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરવો. ત્યારબાદ એક શેર એટલે એક બાટલીની સેજ ઉપર શરબટ રાખીને ઉતારી તુર્ત સોજાં કોડીનાં વાસણમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળી ઠુંડું થાયને એસન્સ ભેળી ઠંડું પડેને કોરડી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બુચ મારીને પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીવું. એમાં ગોલાબનુ એસન્સ ભેળીયાથી શરબટ વધારે સારૂં લાગેછે માટે વૅનીલાને બદલે ગમેતો એ એસન્સ ટીપાં ૬૦ એટલે નાની એક ચમચી ભેળવું. કોઇપણ જૅલી, બ્લાંમાંશ યા બીજી કોઇ પ્રવાહી ચીજને રંગીન કરવા માટે નાખવાનો રંગ નહી હોયતો એ શરબટ નાખ્યાથી મજાહનો તેજદાર રંગ થશે, પણ એમાં મીઠાસ વધારેછે માટે તે ચીજમાં ખાંડ ઓછી નાખવી.

શરબટ બૅલ કુટનું.

સોજાં પાકટ બૅલકુટને ભાંજી અંદરના નકી ગરના કકડા કરી તેને તોળી ત્રણ રતલ લઇ મોટાં કોડીનાં વાસણમાં સોજાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ ખુબ ચોળવું અને તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને ઉપર ફીણ આવે તે કાઢયા કરી બૅલકુટ નરમ થાયને તદન કલઇભરેલી કરછી યા ચમચે અવારનવાર ઉંધ્રાડીને મેળવ્યા કરવું. પછી માહે દોઢેક બાટલી જેટલો એટલે ભરેલો દોઢ શેરને આસરે રસ રેહને ઉતારી ખુબ ઘુંટીને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી બધો રસ ગાળીને પછી છુછાને પણ દાબી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે બધો કાઢી લીધા પછી તેમાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા રેડી સવાશેર છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી પીગળાવી તપેલાંને પાછું ધોઇ સાફ કરીને

તેમાં ફરી મલમલનાં કપડાંથી બધું ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે સોજી આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી ભરેલું તૈયાર એક શેર એટલે એક બાટલીની ઉપર નાના ત્રણ ચાર ચમચા જેટલું રાખીને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવું અને ઠરીને ઉપર પોપડી બંધાય તે કાઢી નાખી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેંક કરવું. એ શરબટ ચાલુ ઝાડો યા મરદા ઉપર દવા તરીકે વપરાયછે.

શરબટ રાજબૅરીનું.

તાજી પાકી રાજબૅરીને સાફ કરી ભચડીને બધો રસ કાઢી સોજાં ધોતાં કપડાંથી રસ ગાળીને પછી શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેટલોજ એ રસ લેવો અને તેમાંજ લખ્યા જેટલી છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખીને તેમાં લખ્યા જેટલું તૈયાર શરબટ બનાવી ઠંડું થાયને શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પેંક કરવું અને તેજ રીતે પીવું.

શરબટ રાજબૅરીનું ૨ જું.

સોજી પાકી તાજી રાજબૅરી રતલ ૩, સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨, તારતરીક ઍસીડ તોળા ૩.

એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં ઍસીડ નાખી તેમાં અડધો શેર ગાળેલું ઠંડું પાણી રેડી ઍસીડ પીગળેને માહે રાજબૅરી નાખી ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યાબાદ અંદર રસ નીકળે તે બધો કાઢી ગાળીને તેમાં ખાંડ પીગળાવી પાછું ઘટ કપડાંથી ગાળી એ શરબટથી બાટલીઓને પોણી ભરી બુચ મારી લાખથી પેંક કરી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું. પીવું હોય ત્યારે થોડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા સોડાવૉટર આઇસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું.

છુંદેલી ચીનાઇ શાકર તોળા ૨૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ પાઇંટ ૧, લીંબુનું ઍસેન્સ ચમચી ૦॥ (ટીપાં ૩૦).

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે શાકરને ચુલે મુકવી અને શાકર પીગળી ચાસવાળો શીરો થાયને ઉતારી બાકીને

સામાન ભેળી ઠંડું પડેને જરા ઘટ કપડાંથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરી પીવું હેાય ત્યારે થેાડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા સેાદાવૉટર આઇસ નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું રજું.

ચીનાઇ શાકર રતલ ૨॥, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ પાઇંટ ૧, લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ તેાળા ૨॥.

શાકરને ખેાખરી કરી લીંબુના રસ સાથે તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળતે ચુલે મુકી શાકર પીગળેને છાલ નાખી દસેક મીનીટમાં ઉતારી જૅલીબૅગ યા ઘટ ફ્લૅનલના કટકાથી ગાળી ઠંડું થાયને બાટલીમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. પીવું હેાય ત્યારે થેાડાં શરબટમાં આઇસનું પાણી અથવા આઇસ તથા સેાદાવૉટર નાખીને પીવું.

શરબટ લીંબુનું સાધારણ.

ઉપસેલી ભરેલી છ ચમચી બારીક ખુંદેલી ખાંડ અથવા મેદા ખાંડ તથા ખાટાં લીંબુનેા ગાળેલેા રસ ત્રણ ચમચી સાથે પીવાનું પાણી અથવા આઇસનું ઠંડું પાણી ભરેલું એક પાશેર એટલે અડધી પાઇંટ ભેળી કપડાંથી ગાળીને ચાખી જેાવું અને માહે ખાંડ, લીંબુનેા રસ યા પાણી જેખી એાછું લાગતું હેાય તે ઉમેરી આપણા ટેસ્ટ મુજબનું કરીને પીવું.

શરબટ લીલી દરાખનું.

કાળી અથવા લીલી સેાજી મેાટી તાજી સેજ ખાટી મીઠી દરાખનાં ડીચકાં કાઢી ધેાઇ કેારડા કરી શરબટ રાજબૅરીનાં બીજાંની માફક એ બેમાંથી એકજાતની દરાખનું શરબટ બનાવી તેજ રીતે પૅક કરવું અને ખપ પડે ત્યારે ભરીને તેજ પ્રમાણે પીવું. દરાખ રસદાર લેવી.

શરબટ વૅનીલાનું.

હઠી શેર ખુંદેલી ચીનાઇ શાકરને કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી કકરેા પડેને માહે લીંબુનેા ગાળેલેા રસ એક નાનેા ચમચેા રેડી એક બાટલીમાં નાના છ ચમચા જેટલેા

ઓછો શીરો કરીને ઉતારી નવું વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ૭ ચમચા ભેળી ઠંડું થાયને સાફ કપડાથી ગાળી બાટલીમાં ભરી શરબટ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પૅક કરી તેમાંજ લખેલી રીતે પીવું.

શરબટ શેંહતુરનું.

શરબટ ફાલસાંનાંમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ફાલસાંને બદલે સોજાં મોટાં બરાબર પાકેલાં તાજાં રસદાર શેંહતુર તેટલાંજ લઇને તેજ રીતે અને તેટલુંજ એ શેંહતુરનું શરબટ બનાવવું.

શરબટ સ્ટ્રૉબૅરીનું.

શરબટ રાજબૅરીમાં લખ્યા પ્રમાણે પણ રાજબરીને બદલે સોજી પાકી સ્ટ્રૉબૅરીનું તેજ રીતે શરબટ બનાવીને તેજ રીતે પીવું.

શાકર, બુરા ખાંડ તથા ગોળ બનાવવાની રીત.

સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડની શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાત તારી ચાસની કરી જો શીરો વધારે હોયતો તદન કલઇભરેલી કથરોટને અને થોડો હોયતો એવીજ ઉંડી થાળીને જરા સોજું માખણ યા સોજું ઘી લગાડી જે જગ્યા ઉપર રાખવું હોય ત્યાં એ વાસણને મુકીને પછી તેમાં શીરો રેડીને તુર્તજ તેની ઉપર બીજું સોજું વાસણ ઢાંકી દેવું અને તે પછી એ વાસણને સેજબી આચકો લાગવા દેવો નહી. પાંચમે દાહડે શાકર બંધાઇ જશે, પણ અગરજો ઉપર થોડો શીરો બંધાયા વગરનો રહેલો હોયતો પછી કથરોટ યા થાળીને ઉભી કરીને તે બીજાં વાસણમાં કાઢી લેવો, માહે સેજબી શીરો રહેવા દેવો નહી. તે પછી બંધાયલી શાકરની ઉપર જરા ઠંડું પાણી છાંટી તડકાંમાં એ વાસણને લગભગ એક કલાક સુધી ઉભું મુકી રાખવું અને પાણી સુકાઇને શાકર તદન સુકી થાયને ટેબલ ઉપર કથરોટ યા થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર પછવાડેથી કાંઇ ઠોકવું, જેથી બંધાયલી શાકર નીકળી પડશે. પણ શાકર વળગી ગયાથી એમ નહી નીકળેતો પછી છરીવડે કીનારીપરથી અળગી કરી ઠોકીને બધી શાકર કાઢી લઇ ચાર પાંચ કલાક તડકે મુક્યા પછી ભાંજીને શાકરના કકડા કરવા.

શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડની પોચી ગોળી પડતી ચાસની બનાવવી અને શીરો સફેદ લખેલોછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે એ શીરાને લાકડાંનો મોટો તવાથો આવેછે તેનેથી ખુબ ઘુંટયા કરવું. જેમ કરતાં થોડી વારમાં ખાંડના ગાંગડા બંધાશે તેને તવાથાવડેજ ભાંજી નાખી મેદા ખાંડ જેવી થાય ત્યાંસુધી એમ ઘુંટયાજ કરવું. પછી ખાંડ ઠંડી થાયને ભરવી.

મેળ વગરના સોજા તાજા સેરડીના રસને છાલકી પોહોળી કઢાઇમાં નાખીને ચુલે બળતે મુકવું અને શીરો ધાડો થાયને બળતું ધીમું કરી ફેરવ ફેરવ કરવુ, હેઠે લાગવા દેવુ નહી. પછી સાત તારી ધાડી ચાસની થાયને ઉતારી પાડી લાકડાંના તવાથાથી અને તે નહી હોયતો પછી લોઢાંના તવાથાવડે શીરો તદન ઠંડો પડી કઠણ થાય ત્યાંસુધી ઘુંટયાજ કરવું. પછી એક સોજાં માટીનાં વાસણમાં નાખી તદન બંધાયને વાસણને ભાંજી નાખીને ગોળ કાઢવો.

શાકરીયા મીઠાઇ. (સકરપારા.)

ઘઉંનો પેહલાં નંબરનો મીલનો આટો ટીપરી ૩, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૧, માનનું સફેદ ઘી તોળા ૪.

આટાને ચાળી તેમાં માનનું ઘી બરાબર મેળવી પાણીથી વણાય તેવો કઠણ બાંધી ખુબ ગુંદીને જરા સાટો નાખી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણી તેનાં ડાયમંડ આકારના કકડા કાપવા અથવા બારીક કીનારીનાં લીકર-ગ્લાસથી ગોળ કાપવું અને કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળવા. પછી આએ ચોપડીમાં શીરો સફેદ લખેલોછે તે મુજબ ખાંડનો શીરો બનાવી રાખી તેમાં એ તળેલા કકડા નાખી ફેરવ્યા કરવું અને તેની ઉપર ખાંડનું જાડું પડ બંધાયને કાઢી સુકું થવા દેવું.

શારલોટ આઇસ પુડીંગ.

દલેલી ખાંડ તોળા ૧૨॥, બદામની બીજ તોળા ૫, સોજી નવી સૅવૉય બીસ્કીટ ૧૮ થી ૨૦, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૨॥, સોજું દુધ પાશેર ૨॥, તાજાં ઇંડાં ૫ ની દાળ, સોજું આઇસીન-ગ્લાસ તોળા ૨, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરીને ઘણી બારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી તેમાં એક પાશેર ક્રીમ મેળવી ઇંગારે ધુંટી ઘટ થાયને ઉતારી રકાબીમાં ખાલી કરી ઠંડું થવા દેવું. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી ગાળી માહે આઇસીન-ગ્લાસ ભેળી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ તેમાં બદામ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઇંગારે મુકી આઇસીન-ગ્લાસ બધું પીગળેને ઉતારી રંગ વગરની નવી તારની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ ઇડાંની દાળ સાથની ક્રીમ ભેળી બાકી રહેલી દોઢ પાશેર ક્રીમને ધુંટીને માહે તે ઉમેરવી. ત્યારબાદ એક શેર પાણી સમાય તેટલાં સાદાં મોલ્ડને માખણ લગાડી તેમાં બીસ્કીટની સાદી બોરદુ અંદર અને ખડબચડી મોલ્ડને લાગે તેમ અકેકની પાશે પાશે સરખી ગોઠવીને બીસ્કીટ મુકી મેળવણીમાં વૅનીલા ભેળીને મોલ્ડની વચમાંના ખાલી ભાગમાં એ ભરી ચપટ ઢાંકી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તબમાં આઇસ તથા નીમક ભેળી તેમાં મેલી તદન કઠણ થાયને ખાતી વેળા મોલ્ડને ગરમ પાણીમાં બોળી તુર્ત કાઢી લુછીને માહેથી પુડીંગ ઉલટાવીને આખુંજ કાઢવું. રશીયન આઇસીન-ગ્લાસ તથા C. & E. Morton નું આઇસીન-ગ્લાસ સોજ્જું અને બારીક આવેછે.

શીરો બનાવવાની રીત.

સાધારણ શીરો બનાવવામાં હમેશ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ વાપરવી અને પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો તેને સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં નાખી એક તાજા ઇડાંને ધોઇ સોજ્જું કરી કોટળાં સાથેજ ખાંડમાં ભચડીને સારીકાની મેળવી તેમાં ત્રણ શેર પાણી રેડી બધી ખાંડ બરાબર પીગળાવીને પછી ચુલે બળતે મુકવું અને ત્રણેક કકરા પડેને લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો રેડી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી થોડી વાર ઢાંકણ ઢાંકવું, જેથી બધો મેલ ઉપર આવીને પોપડો બંધાશે, તેને શીરો નીકળે નહી તેમ બધો આંધરાંની ચમચે કાઢી નાખ્યા પછી ધોતાં સફેદ કપડાંના કટકાને ભીનવી નીચવીને એક તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ઝોળીની કાંની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળી કાઢવો, પણ શીરો ઉકળે તે વખતે માહે ચમચ ફેરવવી નહી.

બીજી રીતે શીરો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબની પાંચ શેર ખાંડનો શીરો કરવો હોયતો એક કલઇભરેલાં તપેલાંમાં એક તાજું ઇંડું ભાંગી કોટળાંને નાખી દેવું અને ઇડાંમાં એક પાશેર પાણી રેડી હથેલીથી ખુબ ઘસવું, તેથી અંદર કફ ચઢશે. ત્યારબાદ તપેલાંને ભોંયપર મુકી એક મોટા કલસ્યામાં ઉપર લખ્યા જેટલું ઠંડું પાણી ભરી ઉભાં રેહીને ઉંચેથી ઝીણી ધારે બધું પાણી તપેલાંમાંનાં કફ ચઢેલાં ઇંડાં ઉપર રેડવું. જેમ કરતાં તેમાં વધારે કફ ચઢશે. તે પછી તેમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકી ખાંડ પીગળે ત્યાંસુધી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવવી, તેથી હેઠે ખાંડ ડાજશે નહી. પછી એમજ રાખી કકરા પડી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી શીરો નીતરો થાયને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબ ગાળવો.

ત્રીજી રીતે શીરો બનાવવામાં ઇંડું લેવુ નહી પણ પાંચ શેર ખાંડ હોયતો તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઉપર મુજબનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકવું અને એક પાશેર સોજાં દુધમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી શીરામાં જરા ફીણ આવેને તેમાં એ પાણી ભેળેલું દુધ એક પાશેર રેડવું. થોડી વાર પછી પાછું બીજું એટલુંજ એ પાણી સાથનું દુધ રેડવુ અને ઉપર કઠણ મેલ બંધાય તેને ત્રણ ચાર વખત આંધરાંની ચમચે કાઢયા પછી શીરો નીતરો થાયને બાકી રહેલું પાણી સાથનું બધું દુધ રેડી થોડી વારે પાછો શીરો નીતરો લાગેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ઉપર મુજબ શીરો ગાળવો.

ઉપર મુજબ પાંચ શેર ખાંડમાં પાણી નાખવું પણ ખાંડ વધારે હોયતો ઉપલેજ હીસાબે તેમાં પાણી રેડવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું, તેમજ બે ત્રણ શેર યા તેથી પણ ઓછી ખાંડ હોય ત્યારે તો તે હીસાબે એક શેર ખાંડમાં પોણો શેર યા તેથી પણ સેજ વધુ પાણી રેડવું, કારણ મીઠાઇ, હલવો મુરબ્બો અથવા બીજું કાંઇ પણ એવું ઘણું યા થોડું બનાવવું હોયતો તે બધાંમાંજ વખતતો એક સરખો જોઇયેછે અને થોડાંમાં શીરો ઓછો હોયછે તો તે જલદી બળી જઇને પછી પેલું બનાવેલું કાચું રહી જાય છે, તેટલામાટે આપણી સમજણ મુજબ શીરામાં તપાસીને પાણી રેડવું જોઇયે.

ઉપર લખેલી ત્રણમાંની પેહેલી રીતનોજ શીરો હમેશ બધા સાધારણ વપરાશમાં આવેછે. પણ જેબી ચીજમાં પતળો અથવા તદન

પતળેા શીરેા કરવેા કરી લખેલું હેાય તેને માટે ઉપર મુજબ મેલ કાઢીને ગાળેલેા અમથેા શીરેાજ લેવેા. જ્યાં સેજ ચાસવાળેા અથવા જરા ટાઈટ શીરેા કરી લખેલું હેાય તેમાં લેવા માટે ઉપર મુજબ શીરાને ગાળીયા પછી પાછેા ચુલે મુકવેા અને હેઠે લખેલી રીતે તપાસી આંગળીને જરા ચીકાસદાર ઘણેા સેજ ઘટ જેવેા શીરેા લાગે તેવેા લેવેા. ટાઈટ અથવા ઘાડેા શીરેા નાખવા લખેલું હેાય અથવા ચાર પાંચ તારી ચાસની કરી હેાય ત્યાં ચમટીમાં દાબીને તપાસ્તાં ચાર તાર નીકળે તેવેા લેવેા અને ઘણેા ટાઈટ અથવા ઘણેા ઘાડેા શીરેા લખેલેા હેાય ત્યારે ચમટીમાં દાબતાં સાત તાર નીકળેને લેવેા. ચાસની તપાસ્વાની રીત એમછે કે ઉપલી ત્રણમાંની એક રીતે શીરેા બનાવીને ગાળીયા પછી પાછેા ચુલે મુકી તેમાં ચમચ મુકવી અને તેને અવારનવાર બાહેર કાઢી તેની ઉપર આંગળી લગાડવી અને તેની ઉપર જે શીરેા વળગે તેને ચમટીથી દાબીને પછી ચમટીને પાછી ઉઘાડવી અને તેની વચમાં જેટલા તાર નીકળે તેટલા તારી ચાસની થયલી ગણીને તે મુજબ કામમાં લેવી. એ રીતે સાત તારી ચાસની થયા પછી વધુ વાર ચુલે રેહતાં જરા વધારે ટાઈટ શીરેા થાય પછી તેની ગેાળી કરી જેાવી અને જ્યાં દબાય તેવી પેાચી ગેાળી થાય તેવેા ચાસ યા શીરેા લેવેા કરી લખેલું હેાય ત્યાં એ શીરેા વાપરવેા, પણ જ્યાં ગેાળી પડતેા અથવા કઠણ ગેાળી પડતેા શીરેા યા ચાસ કરી લખેલું હેાય તેને માટે તેમજ લેવડી, ગેાલાબચ્ચરી, બાર્લીશુગર, સેાહન હલવેા તથા પશ્મખ (આગાની દાહડી) એ સઘળાંને સારૂં પણ એવેાજ શીરેા જેાઈયેછે, પણ શીરેા એટલેા બધેા ટાઈટ થવા આવેછે તેટલાં ઘણેાખરેાતેા ચુલા ઉપરજ પાછી ખાંડ બંધાઈ જાયછે અને તેમ નહી થતું તેાપછી ઉતારીને રેડતાં તેા શીરેા નીતરેા રેહવાને બદલે સફેદ ખાંડ બંધાઈ જાયછે એટલે પછી તે બીલકુલ ઉપયેાગમાં આવી શકતેા નથી. તેટલામાટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પેાચી ગેાળી પડતેા શીરેા થવા આવે તેની અગાઉજ પાંચ શેર ખાંડનેા શીરેા હેાયતેા તેમાં ખાટાં લીંબુનેા ગાળેલેા રસ એકથી દેાઢ નાનેા ચમચેા ભરીને માહે રેડવેા, તેથી પછી શીરેા બંધાશે નહી પણ તૈયાર થયા પછી નીતરેાજ રેહશે. એવેા શીરેા તપાસ્વા માટે લાકડાંની સળીને વારંવાર શીરામાં બેાળીને તેની ઉપર વળગેલા શીરાને ચમટીમાં દાબીને તપાસ્યા કરવેા અને તેને દાબીને ચપટી પતી કરી જેાવી અને તે પતી ખેંચાય તેા હજી શીરેા ચુલે રેહવાજ દેવેા અને એમ કીધેલી પતી કકરી

થયાથી કડાક કરીને ભાગી જાયતો પછી આપણે માગયેછ તેવોજ શીરો ઉપલી બધી ચીજોને માટે હવે બરાબર થયલોછે એમ જાણી તુર્તજ ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેવી રીતે વાપરવો. પણ એ સઘળી મીઠાઇ માટે હમેશ પેહલાં નંબરની મોરીશ્યસ ખાંડ લેવી, વેલાતી ખાંડ લેવી નહી.

શીરો વૉટર આઇસનો.

છુંદેલી સોજી ત્રણ રતલ ખાંડને એક કલઇવાળી તપેલીમાં નાખ્વી અને એક ઇડાંની સફેદીને કડણ કફ ચઢાવી ખાંડમાં બરાબર મેળવી તેમાં એક શેર એટલે એક બાટલી ઠંડું પાણી સારીકાની ભેળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડી તપેલી મુકવી અને તેમાં બરાબર એક કકરો આવેને ઉતારી મોજા મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને શીરો વાપરવો.

શીરો સફેદ.

સફેદ શીરો ઘણો ઘાડો જોઇતો હોયતો શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી ત્રણમાંની કોઇપણ એક રીતે પણ ટાઇટ શીરો બનાવવો. પણ ઘેબર યા બીજી મીઠાઇ માટે સફેદ શીરો જોઇતો હોયતો પોહોળાં તપેલાંમાં એક તારી ચાસની કરવી. પછી એ બેમાંની જે રીતે શીરો કીધો હોય તેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તપેલાંને ઢળતું મુકવું જેથી બધો શીરો એક તરફ એકઠો થશે અને તપેલાંનાં તળીયાંની થોડી જગ્યા ખાલી થશે, તે ખાલી જગ્યા તરફ એ ગરમ ગરમ શીરાને તવાથાથી જરા લઇ લઇને જાણે તે જગ્યા ઉપર કાંઇ વળગી ગયલું હોય તેને ઓખવી કાઢતાં હોય તેમ પણ પંખાથી પવન નાખે તેરીતે તવાથો પકડીને તે થોડા શીરાની ઉપર ઘસ્યા કરવો અને જરા વારે પાછો બીજો શીરો લઇને એમજ ઘસવો. એ રીતે ઘાડા દુધપાક જેવો પણ સફેદ શીરો થાય ત્યાંસુધી તવાથાથી ઘસ્યા કરવું. તે પછી તેમાં એક લીંબુનો રસ ભેળવો. કારણ સફેદ શીરો જલદી બંધાઇ જાયછે તેમ લીંબુથી થશે નહી.

સ્ટફ્ડ કુબેજ તથા નોલકોલ.

ઉપરનાં બધાં જાદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢયા પછી નક્કર કુબેજનો સવા રતલ વજનનો એક દડો કરવો અને તેના ડાંડા તરફના ભાગનો બે ઇંચ વ્યાસનો સરખો ગોળ કકડો કાપીને પછી છરીવડે

સંભાળથી અંદરની બધી કૅબેજ કોતરી કાઢીને પોકળ કરી કૅબેજનું બાહેરનું ફરતું પડ બધેથી એકસરખું એક ઇંચ જાડું રાખવું. પછી ૦। રતલ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ૦। રતલ ઘીમાં ઉંડી નાની તપેલીમાં ફીકા લાલ તળી તેમાં છુંદેલું આદુ લસણ ૦। તોળો વધારવું અને આગ્મે ચોપડીમાં પાઇ કૅબેજનામાં લખ્યા પ્રમાણે પણ એ કૅબેજના ગાળામાં ભરાય તેટલાં ગોસ્તમાં તેમાં લખેલો બધો સામાન મેળીને તૈયાર કરી તેમાં કાંદાના વધારમાંનું આસરે નવટાંક જેટલું ઘી મેળીને પછી કૅબેજના ગાળામાં ભરી જો ઘટેતો અંદરથી કોતરી કાઢેલાં પાદડાંમાંથી જરા માહે મુકીને પછી પેલા ગોળ કાપી કાઢેલા કકડાને દાબીને ઉપર સફાઇથી મુકી ગાળો બંધ કરવો અને તે નીકળી નહી જાય માટે ટેપ અથવા કપડાંની પતીના કૅબેજની આસપાસ સરખે અંતરે ત્રણ ટાઇટ આંટા બાંધી લેવા. ત્યારબાદ એક કલઇભરેલા પાટીયામાં આસરે દોઢ શેર ઘી નાખી ચુલે કકડાવી કૅબેજ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં બધેથી એકસરખી લાલ આખી તળીને કાઢી લઇ કાંદાના વધારવાળી તપેલીમાં કૅબેજ મુકી એક નાળીયેરનું ઘાડું દુધ અડધો શેર રેડી ૦। તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને હોલેથી ચરેને સંભાળથી ફેરવી કૅબેજ બરાબર ચરી એવી ઘીપર આવેને ઉતારી એવી સાથેજ દીશમાં કાઢવી. એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે. નોલકોલ સ્ટફડ કરવા હોયતો વચલાં કદના સંત્રાના જેટલા પણ તદન કુમળા ૭ નોલકોલને છોલી સરખા ગોળ કરવા અને આગ્મે ચોપડીમાં બીમો ભરેલા પટેટામાં કાચા પટેટા કોતરવા લખેલુંછે તે રીતે નોલકોલને કોતરી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીમો ભરવો અથવા ઉપર કૅબેજમાં ગોસ્ત ભરવા લખ્યુંછે તેવું ગોસ્ત ભરી એક નાળીયેરનું એક પાશેર ઘાડું દુધ તથા ગોસ્તની સોજી એવી એક પાશેર રેડી ૦। તોળો નીમક નાખીને કૅબેજની કાની પકાવવા. નાળીયેરનું દુધ પસંદ નહી હોયતો તેને બદલે દોઢ પાશેર ભેંસનાં દુધમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી મેળીને તે લેવું.

સલંજ અથવા સલંગા. (મુસલમાન લોકની વાંની.)

મોટા કાંદા શેર ૧।।, ઘી રતલ ૦।, ચીચોરા કાઢેલી સોજી આમલી તોળા ૩, ખાંડ તોળા ૨।।, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧।।, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક તોળો ૦।।।, તાજાં ઇડાં ૫.

કોડીનાં વાસણમાં નાના ચાર ચમચા ઠંડું પાણી રેડી તેમાં આમલીને હદી કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરાંને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢી આમલીમાં બીજું બે ચમચા પાણી રેડી ચોળીને બાકીનું ડોહર કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દઈ ડોહરાંમાં ખાંડ તથા નીમક મેળવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપી બધું ધોઇને કોરડું કરવુ. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઇભરેલા પાટીલા અથવા મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે મેવાને તળીને કાઢી લીધા પછી કાંદા નાખી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવો અને બધો એકસરખો લાલ તળાયને તેમાં ખાંડ સાથનું આમલીનું ડોહર તથા તળેલો મેવો ભેળીને પછી કલઇવાળા પેણામાં બધું ઘી સાથેજ કાઢી તેની ઉપર ભાંજેલાં પાંચ ઇડાં સમાય તેટલું પાંથરવુ. પણ કોઇપણ તરકારીની ઉપર આખીદાળનાં ઇડાં કરવાં હોયછે ત્યારે હમેશ દાળ સફેદી બેઉ સાથે નાખેછે અને તે ઇડાં બંધાયા પછી તેની સફેદી કઠણ થઇ જાયછે માટે તેમ નાખવાને બદલે પેહલે ઇડાંની અણી તરફનાં કોટળાંનો દાઢીયાં જેટલો ગોળ કટકો ભાંગી કાઢીને પછી પેણામાં પાંથરેલી મેળવણીના થોડા ભાગની ઉપર કોટળાંમાંથી થોડી થોડી કરીને પેહલે સફેદી રેડીને પછી તે રેડેલી સફેદીની વચમાં ઇડાંનાં કોટળાંનું તળીયું દાબી જરા ખાડો કરીને તેમાં દાળ નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઇડાં ભાંજ્યા બાદ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર છુટા છુટા થોડા ઇંગાર મુકી મેળવણીમાં ભેળેલું આમલીનું ડોહર બધું બરાબર સુકાય તેટલાં હેઠે વચમાં કાંદા ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દાળ બંધાયને ઉતારી ચમચથી ઇડાં કાઢવાં. એ રીતે ઇડાં ભાંજ્યાથી સફેદી બંધાયા પછી મજાહની નરમ લાગેછે. મેવો પસંદ નહી હોયતો તે નાખવો નહી. એ વાંની સારી લાગેછે.

ચૅાઁરી ક્રીમ-આઇસ.

સોજી પાકી ચૅાઁરી રતલ ૦॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, Brown & Polson's કૅાર્નફ્લૅાઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ નો રસ, મીલ્કમેડ કનડૅનસ્ડ મીલ્ક ટેબલ-સ્પુન ૩, રંગ આઇસ ક્રીમનો ખપ મુજબ.

બે પાશેર ઠંડાં પાણીમાં મીલ્કને બરાબર મેળવીને તેમાંથી થોડું કૉર્નફ્લૉઆરમાં ભેળીને દુધપાક જેવું કરવું અને બાકી રહેલાં બધાં પાણી સાથનાં મીલ્કમાં ખાંડ પીગળાવી ચુલે મુકી કકરો પડેને તેમાં પેલા દુધપાક જેવા કૉર્નફ્લૉઆરને સારીકાની મેળવી પાંચ મીનીટ ઘુંટયા પછી ઉતારવું અને તદન ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને માહે તે ભેળી પાછું ધીમી આંચે ઘુંટી દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. પછી સ્ટ્રૉબૅરીને સાફ કરી તદન કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવી અને પેલી મેળવણી તદન ઠંડી થાયને તેમાં મેળવી માહે લીંબુનો રસ તથા રંગ આઇસ-ક્રીમનો થોડાં ટીપાં ભેળી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ ફફ ચઢાવીને તે મેળવી આએ ચોપડીમાં આઇસ-ક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવું.

સ્ટ્રૉબૅરી વૉટર.

સોજી પાકી સ્ટ્રૉબેરી રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, લીંબુ ૧ નો રસ. સ્ટ્રૉબૅરીને સાફ કરી ડીચકાં કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડી માહે ખાંડ નાખવી અને પાણીને કકડાવી ઠંડું થાયને ગાળીને તે એક શેર રેડીને બધું સારીકાની એકરસ કરી લીંબુનો રસ ભેળીને પછી પેહલે તદનજ કલઇભરેલી ઘણાં બારીક આંખાંની સાફ ચાળણીમાંથી બધું ગાળી લઇને પછી પાકું કપડાંથી ગાળી નીતરૂં કરી આઇસ નાખીને પીવું. બધો છુછો વધે તેને તોળીને તેનાં પોણાં વજન જેટલી તેમાં ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી.

સ્નો બૉલ્સ.

કોઇપણ જાતની સોજી માર્મલેડ રતલ ૧, સોજા રાંધવાના ચોખા તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તોળા ૫, માખણ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી ધોઇ લુછી કોરડી કરીને ખુંદવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ અર્ધકચરા બાફેલા રાંધી ઓયાંમાં ઓસાવવા અને તેમાંનું બધું પાણી નીકળી જઇને કોરડા થવા દેવા. પછી દુધમાં

ખાંડ પીગળાવી સેાજી તપેલીમાં ગાળી તેમા ચાવલ તથા બદામ મેળી ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી થેાડાં કપને જરા માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી ભરીને ઠંડાં પાણીમાં મેલી બંધાયને ઉલટાવીને આખાં કાઢવાં અને જરા ઠંડાં પાણીમાં મામેલેડને મેળી નરમ કરીને ઉપરથી તે રેડવી.

સંત્રા તથા મેાસંબીની છાલના મુરબ્બાનાં અચાર.

મજાહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની જાદી છાલ લેવી અને તેની ઉપરની બેારડુપર જાયફળ ખમણવાની ખમણી ઘસીને જરા છાલ એાછવી કાઢયા પછી તેજ તરફથી ખાવાના કાંટાવડે સેજ છુટા છુટા ચેાબા દઇને તેના હાથવડે આસરે સવા ઇંચ જેટલા કટકા ભાંજવા. મજાહના પીળા રંગનાં મેાસંબી પણ બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલનાં લેવાં અને અકેક મેાસંબીની ચાર ચીર કાપી છાલ કાઢી તેની પીળી બેારડુપર ખમણી ઘસીને સંત્રા કરતાં એ છાલ જરા વધારે એાછવી કાઢયા પછી એને ઘણા પાશે પાશે ચેાબા દેવા અને અકેક ચીરની છાલના બેઉ અણી તરફથી બીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનેા ભાગ રેહે તેના આડા બે કટકા કાપી એ બેઉ જાતની છાલના કટકા તેાળીને દરેક શેર ૦ા લેવા અને પેાણાશેર ઠંડાં પાણીમાં દેાઢ તેાળેા નીમક પીગળાવી કેાડીનાં મેાટાં બેાલમાં ગાળીને તેમાં છાલના કટકાને ચેાવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યાબાદ આએ ચેાપડીમાં મુરબ્બેા સંત્રા તથા મેાસંબીની છાલનેા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ધેાઇને તેજ રીતે બાફવી અને સેાજી ખાંડ શેર પેાણાબે લઇ તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં એજ મુરબ્બામાં લખ્યા મુજબનેા શીરેા બનાવી તેમાં પેહલે મેાસંબીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મેલી આસરે એક કલાક થાયને સંત્રાની છાલના કટકા નાખવા અને લાકડાંના મેાટા ચમચાથી અવારનવાર છાલ તળે ઉપર કરી ઘણાજ ઘાડા શીરા સાથનેા મુરબ્બેા થાયને ઉતારવેા. પણ ઉપલી રીતે મુરબ્બેા બનાવવા માટે શીરાને ચુલે મુકવાની ત્રણ ચાર કલાક આગમચ અડધેા શેર સેાજી નવી કેાકમને સાફ કરી ભાંજીને ઝીણા કટકા કરી સરકાથી સેાજી ધેાવી અને એક પાઇંટ સેાજા સરકા સાથે મેાટાં કેાડીનાં બેાલમાં ભીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી ત‌ળે ઉપર કરીને ભચડયા

કરવી અને ભીનવ્યાને ચાર કલાક થાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ધોતાં જાંજરાં મજબુત સફેદ કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી લીધાબાદ છુછામાં બીજો અડધો પાઇંટ સરકો રેડી ખુબ ચોળીને એજ રીતે કપડાંમાંથી બાકીનો બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. જે અરસામાં ઉપર લખેલો બેઉ છાલનો ઘણાજ ઘાડા શીરા સાથનો મુરબ્બો તૈયાર થાયને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણો તોળો નીમક ભેળી એળચીના દાંણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધા તોળાને ખોખરૂં કરી અંદર તે પણ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલી માહે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદનજ કલઇભરેલી નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને ભેળ વગરની સોજી મરચાંની સુકી અડધો તોળો અને વધારે તીખાં અચાર કરવાં હોયતો એક તોળો મેળવવી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે ફીણ આવશે, તે પછી શીરો ઘણો ઘાડો કરવો નહી, કારણ તેમ કરીને ઉતાર્યેથી અચાર ઠંડું થતાં ઘણોજ ઘટ શીરો થઇ જાયછે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલામાટે અચાર બરાબર ડુબે તેટલો અને જરા ઘાડો જેવો શીરો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રેહવુ અને સંત્રા કરતાં મોસંબીની છાલને ચરતાં વખત લાગેછે માટે બે મહીને મોસંબીની છાલ બરાબર ચરછે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સારાં લાગેછે. વચલાં કદના બે સંત્રાની છાલ એક પાશેરને આસરે થાયછે અને એટલાંજ મોટાં બે મોસંબીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાયછે.

સ્પંજ કેક.

તદન તાજાં ઇંડાં ૧૨, આખાં ૮ ઇંડાંનાં વજન જેટલી છુંદીને બારીક ચાળણીથી ચાળેલી ખાંડ, આખાં ૪ ઇંડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૪૦, કઢણ માખણ અથવા સાજું માખણનું ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળી ડાજે નહી તેમ સેકીને ભીનાસ વગરનેા તદન કેારડેા કરવેા. પછી ઇંડાંને ભાંજી સફેદી જુદી કાઢી તેમાંની અડધીને કઠણ કફ ચઢાવવેા અને એક ગેાળ તળીયાંની ઉંડી તપેલીમાં દાળ નાખી કેક ઘુંટવાના સેાટાવડે ખુબ ઘુંટી તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવીને પછી જરા જરા આટેા નાખતા જઇ જોરથી લગભગ અડધેા કલાક ઘુંટવું. તેટલાં બાકી રહેલી અડધી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળીને પછી એસેન્સ મેળવવું અને એ મેળવણીથી પેાણું ભરાય તેટલા પત્રાંના કેક બનાવવાના સેાજા ગેાળ દાબડાને અથવા કલઇભરેલી વાટીને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગમેતેા બીજી થેાડી બારીક છુંદેલી ખાંડ ચાળણીવડે ઉપર છાંટી તુર્તજ પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ભુંજીને કેકને ઉલટાવીને આખું કાઢવું. આઇસીંગ સાથનું સ્પંજ કેક બનાવવુ હેાયતેા એ મેળવણી એકથી સવા ઇંચ જેટલી છાલકી ભરાય અને ઉપર ખીલવા માટેની બાકી જગ્યા રેહ તેટલા ત્રાંબાના કલઇભરેલાં એક ખુનચાને માખણ યા ઘી ચેાપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા મેાટા ચુલા ઉપર ભુંજવું અને કેક જરા ઠંડું થાયને ઘણી ચાલતી છરીવડે એ કેકના ગમે તેવા આકારના કકડા કાપી તેની ઉપર રાજબરી જામ જરા ચેાપડી આગ્એ ચેાપડીમાં આઇસીંગ ખાંડનીમાં લખ્યા મુજબનેા થેાડેા સામાન તૈયાર કરીને જામની ઉપર તેનું ૦ા ઇંચ જાડું પડ લગાડી તે કઠણ થવા માટે ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવુ અથવા તેા એ કેકના ચેારસ યા ડાયમંડ ઘાટના હઠીથી ત્રણ ઇંચ જેટલા કકડા કાપીને પછી તેને વચમાંથી સરખા બે ભાગમાં કાપીને તેની ઉપર જરા જામ ચેાપડી બેઉ કકડાને પાછા સાથે જોડીને પછી તેની ઉપર આઇસીંગ પાંથરવી. અમથું બધા રવાનુંજ બનાવેલું કેક આટાનાં કેકનાં કરતાં વધારે પેાચું થાયછે માટે તેવું કરવું હેાયતેા ઉપર મુજબનેાજ બીજો બધેા સામાન લેવેા પણ આટાને બદલે મીલનેા પેહલાં નંબરનેા સેાજો સફેદ બારીક રવેા આખાં ૮ ઇડાંનાં વજન જેટલેા લઇને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને કેક ભુંજવું. પણ એ કેકને બીજાં કેાઇ કામમાં અથવા ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કાપીને જામ ચેાપડી આઇસીંગ લગાડવા માટે વાપરવું નહી, એમ અમથુંજ ખાવામાં એ કેક ઘણું મજાહનું લાગેછે. મરઘીનાં મેાટાં પાંચ

અને વચલાં કદનાં કોટળાં સાથનાં આખાં ૭ ઇડાંનું વજન અડધો રતલ થાયછે, તેમજ ઉપર લખેલા બધા સામાનનું આટાનું અથવા રવાનું ભુંજેલું તૈયાર સ્પંજ કેક દોઢ રતલની થોડું ઉપર થાયછે. તાજાં ઇડાં નહી હોયતો પછી દાળ આઠ ઇડાંની અને સફેદી પંદર ઇડાંની લેવી, કારણ તેવી દાળથી કેક વીસરૂં લાગેછે અને ઓછી દાળથી મજાહનું થાયછે. લીંબુનાં ઍસૅન્સને બદલે લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ત્રણ ચમચા ચાલશે.

સ્પંજ કેક ૨ જું.

તદન તાજાં ઇડાં ૪, કોટળાં સાથનાં આખાં ૪ ઇડાંનાં વજન જેટલી ખુંદીને ચાળેલી ખાંડ, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉનો આટો તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો સફેદ રવો દરેક આખાં ૨ ઇડાંનાં વજન જેટલો, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, બદામનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૩૦, કઠણ માખણ અથવા સોજું ઘી ખપ મુજબ.

ઉપર પેહલાં સ્પંજ કેકમાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને ચાળી સેકી સુકો કરી તેમાં લખ્યા મુજબનાં તપેલાંમાં ઇડાંની દાળ નાખી સોટાવડે ઘુંટી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે નાખી ભેઉ ભેળીને તેમાં થોડી થોડી કરી ખાંડ નાખી એમજ રવો નાખીને સોટાવડે લગભગ વીસ પચીસ મીનીટ ઘુંટવું, જે દરમ્યાન જરા જરા કરી બધો આટો પણ નાખવો. જેમ જોરમાં ઘુંટાયછે તેમ કેક ખીલેલું અને પોચું થાયછે. છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ઍસૅન્સ ભેળવું અને કેક આખું રાખવું હોયતો પેહલાં સ્પંજ કેકની માફક પત્રાંના ગોળ દાબડામાં યા વાટીમાં ભરવું. પણ કાપી કકડા કરીને બીજા કોઇ ઉપયોગમાં લેવું હોયતો ઉપર બુનચામાં ભરવા લખેલુંછે તેમ નાના બુનચાને પુરતું માખણ યા ઘી લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભુંજવું. ઉપલા સામાનનું ભુંજેલું તૈયાર કેક એક રતલ થશે. બધા રવાનું એ કેક ઘણું પોચું થશે પણ બધા આટાનું એ કેક કીધું હોયતો તે તદન થીસઇ જઈ ભારી થઇ ખીલ્યા વગરજ રેહશે. બીજાં કોઇ પુડીંગમાં વાપરવા માટે બધા રવાનું એ કેક કરવું નહી, આટો તથા રવો ભેઉ મીચું લઇનેજ બનાવવું. અમથું ખાવા માટે એ કેકમાં ગમેતો બોખરી કીધેલી કૅરવેસીદ પોણો તોળો નાખવી.

સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર આખાં ૨ ઇંડાંનાં વજનને, છુંદીને ચાળેલી ખાંડ આખાં ૩ ઇંડાંનાં વજન જેટલી, તદનજ તાજાં ઇંડાં ૪, બ્રાઉન ઍન્ડ પૉલ્સનનો પૅસ્લી ફ્લૉઅર વાલ ૫ (બે આની ભાર), માખણ ખપ મુજબ.

પૅસ્લી ફ્લૉઅર નાખેલી કોઇપણ મેળવણીને તૈયાર કીધા પછી થોભવુ જોઇયે નહી, માટે મેળવણી તૈયાર કીધા આગમચ ભુંજવા માટેની સામગરી કરી રાખવી. તે પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં પેઝ્લીફ્લૉઅરને ઘણો બરાબર ભેળવો અને ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબતરેહ દોહવીને પતળી કરી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને પછી દાળમાં ખાંડ બરાબર ભેળી સફેદી મેળવી છેલ્લે પેસ્લી ભેળેલો કૉર્નફ્લૉઅર મેળવવો અને એ કેક ભુંજાતી વેળા ઘણું ખીલેછે તેટલામાટે એ મેળવણીથી બે ભાગ ભરાય અને એક ભાગ ખાલી રેહ તેટલા દાબડા યા વાઠીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી, તંદુર યા ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. પેસ્લી ફ્લૉઅર નહી હોયતો તેને બદલે બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવો. એ કેક સીક માણસ તેમજ બચ્ચાંને ખવાડવામાં હલકું છે. પણ અમથું ખાવા સારૂં બનાવવામાં ગમેતો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં સોજું માખણ શેર ૦| ભેળીને પછી તેમાં ઉપર મુજબ બીજો બધો સામાન મેળવવો. તદનજ તાજાં ઇંડાં નહી હોયતો પછી ત્રણ ઇંડાંની દાળ અને પાંચ ઇંડાંની સફેદી લેવી. પેસ્લી ફ્લૉઅર તથા બેકીંગ પાઉડર નાખ્યા વગર એ કેક બનેછે પણ તેને સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ઘુંટવું જોઇયે.

સ્પંજ કેક ચોખાના આટાનું.

તાજાં ઇંડાં ૪, બારીક છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩.

સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ઉપલા સામાનનુ કેક ઘુંટીને બનાવવું. પણ સ્પંજ કેક કૉર્નફ્લૉઅરનામાં લખ્યા મુજબનો પેઝ્લી ફ્લૉઅર નાખીને આએ કેક બનાવવું હોયતો આટામાં ૦| તોળો પેસ્લી

ફલૌઅર ભેળવે અને દાળને ખુબ ઘુંટી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે આટો મેળવીને મેળવણી ભરી એજ કેકમાં લખ્યા મુજબ થોભ્યા વગર વુર્તજ ભુંજવું.

સ્પંજ કેકનું પુડીંગ.

સ્પંજ કેક તોળા ૬, સોજુ દુધ શેર ાા, તાજાં ઇડાં ૨, સોજું માખણ નવટાંક, ચવચવના અથવા વેલાતી ઑરેંજના સુકા મુરબ્બાના ઝીણા કાપેલા કકડા તોળા ૩, બ્રૈડી નાનો ચમચો ૧, વૅનીલા ઍસૅન્સ ચમચી ૨, ખાંડ તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

કેકને અડધો કલાક દુધમાં ભીનવી રાખીને પછી ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી ઇડાં ભાંજી દોહવીને તે અને પછી બીજો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી પાઇ દીશ યા લંગડીને પુરવું માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠી, તંદુર યા સગડી ઉપર ભુંજવું અને બાફવું હોયતો ઉંડાં વાસણને માખણ લગાડી તેમાં ભરી એમાંજ લખેલી રીતે બાફવું.

સ્પંજ કેક પેજ઼લી ફ્લૉઅરનું.

કોઇપણ સાધારણ આટામાં Brown & Polson's Pais Flour ભેળીને સ્પંજ કેક બનાવવુ હોયતો તેને મુદલ ઘુંટવુ જોઇ નહી. કારણ એ પેસ્લી ફ્લૉઅર ભેળાયાથી વગર ઘુંટવે પોતાની મેલેજ કેક ખીળી જાયછે. પણ પેસ્લી ભેળેલી મેળવણી તૈયાર થયા પછી મુદલ થોભવું નહી પણ વુર્તજ કેકને ભુંજવા મુકવું જોઇયે. તેટલામાટે કેકની મેળવણી તૈયાર કરવા પેહલાં ભુંજવા માટેની સામગરી કરી રાખવી અને પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં સ્પંજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ આટા સાથે પેજ઼લી ફ્લૉઅર તોળો ૦। ને વાલ ૫ એટલે ૭ આની ભારને બરાબર ભેળીને પછી દાળને ખુબ ઘુંટી પતળી કરી તેમાં ખાંડ મેળવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તે ભેળી છેલ્લે પેજ઼લી ફ્લૉઅર સાથના આટાને એમાં બરાબર મેળવી દઇને એજ સ્પંજ કેકમાં લખ્યા મુજબ ભરીને વુર્તજ ભુંજવા મુકી દેવું. સ્પંજ કેક ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઇ આટો તથા રવો બેઉ ભેગાનું અથવા અમથા રવાનું સ્પંજ કેક ઉપલીજ રીતે પણ પેસ્લી ફ્લૉઅર ૦। તોળોજ ભેળીને બનાવવું.

સ્પંજ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજું કઠણ માખણ તથા ખુંદેલી ખાંડ એ દરેક ચીજ કોટળાં સાથનાં આખાં બે ઇડાંનાં વજન જેટલી, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુનું ઍસૅન્સ ચમચી ૦ાા (ટીપાં ૩૦), બીજું લગાડવા માટે માખણ ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કેક બનાવવાની રીત આઆ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકીને કોરડો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવીને તેમાં એકેક પછી બધો સામાન ભેળવો અને થોડાં ચાનાં નાનાં કપને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભેળવણી જરા અધુરી ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

સ્પંજ પુડીંગ ૨ જું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ તથા સોજી લાલ ખાંડ દરેક તોળા ૧૫, સોજું દુધ શેર ૦ાા, ખુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, સોદા બાઇ-કાર્બ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ાા, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

આટાને પેહલાં સ્પંજ પુડીંગમાં લખ્યા મુજબ ચાળી સેકીને સુકો કરવો. પછી ઇડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાવડે ખુબતરેહ દોહવી પતળાં કરી આટામાં ભેળવીને પછી દુધમાં સોદા પીગળાવી તે જરા જરા કરી આટામાં ભેળીને પછી બધો સામાન એમાં એકરસ કરવો અને એ ભેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક મોટાં ઉંડાં બોલ અથવા સાદાં મોલ્ડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી આઆ ચોપડીમાં પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીત છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ધોતાં કપડાંને ઉપર ઢીજું બાંધીને પુડીંગ કઠણ થાય ત્યાંસુધી બાફીને પછી કાઢીને અમથું અથવા મીઠા સૉસ સાથે ખાવું. કોઇપણ જાતની જામ સાથે વધારે સારૂં લાગેછે.

સફેદીને ખાવાના કાંટાવડે ફફ ચઢાવવાની રીત.

ખાવાના એક કાંટાથી ઇડાંની સફેદીને ફફ ચઢાવતાં વખત લાગેછે માટે ત્રણ કાંટા લેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ એકેકની પાશે પાશે

ચથડીને પંખ્ખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડાના છેડા એકેકપર આવે તેવી રીતે જમણા હાથમાં પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી કફ ચઢેછે અને સફેદી કઠણ થાયછે.

સંભારીયાં. (હીંદુ લોકની વાંની.)

વચલાં કદનાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સારી જાતના પટેટા શેર ૦॥, ઘણી કુમળી ઝીણી પાપડી; આંગળી જેટલાં લાંબાં બીયાં વગરનાં કુમળાં વેંગણાં તથા સેજ જાદા સોજો શકરકંદ દરેક શેર ૦॥, જાદાં પણ ઠુમકાં નાનાં તળવાનાં કેળાં ૪, ઘણું સોજુ મીઠું તેલ ભરેલું શેર ૦।, સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી કોકમ તોળા ૨, આદુ તોળો ૦॥, બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તોળો ૦॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ; મરી; ધાણા જીરાંનો મસાલો તથા આખા રાઈના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બારીક ખમણવો. આદુને છોલી ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોકમને સાફ કરી ધોઇને ભુકો કાપવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી એ બધા સામાનમાં હળદ, મરી, ધાણા-જીરાંનો મસાલો તથા નીમક નાખી સારીકાની મેળવવું. પાપડીને સમારીને ધોવી અને કોઈપણ તરકારી તથા કેળાંની છાલ છોલ્યા વગર એમજ સોજું ધોઈ પટેટાના બબે કટકા કાપવા અને કંદને ઉભા બે ભાગમાં કાપીને તેના પણ પટેટા જેટલા કટકા કાપવા. વેંગણાંનાં જરા ડીચકાં રાખી હેઠેથી ઉભાં ચાર ભાગમાં કાપી ઉપરથી વળગેલાં રાખવાં. કેળાંના બે કટકા કાપી તેને પણ વેંગણાની કાની કાપી છેડાપરથી જરા વળગેલાં રાખવાં. ત્યારબાદ વેંગણાં તથા કેળાંના ચીરેલા ભાગમાં ભેળેલા મસાલામાંથી થોડો થોડો ભરી ચારે ચીર દાબીને વળગાવવી અને બાકી રહેલા બધા મસાલામાં બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવવી. તે-પછી જરા મોટા કલઇભરેલા પાટીયામાં ચુલે તેલ કકડાવી તેમાં બીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં તથા રાઇના દાણા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મરચાં કાળાં થાય નહી પણ લાલજ તળાયને ઉતારી પાડી કેળાંને જુદાં રાખી બાકીના બધા સામાનને તપેલીમાં નાખી ચમચે ભેળી દેંગારપર મેલી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડવું અને વારંવાર ઉંબાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બધું જરા નરમ થાય ત્યારે કેળાં ભેળી એમજ રીતે તળે ઉપર કરવું પણ અંદર પાણી રેડવું નહી અને બધું બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. એ વાંની સારી લાગેછે.

સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના માનના.

માન બનાવવાની રીતમાં સાધારણ માન લખેલુંછે તે મુજબ ખપ જોગું માન બનાવવું અને તેના ઘણાજ નાના સંત્રાના જેવા ગોળા થાય તેટલા કટકા કાપી તેમાં લખ્યા મુજબ ખેંચી વળ દઈને પછી તેનો ગોળો કરી એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલી પતળી નાની સફાઈદાર રોટલી વણી તેને સરખા બે ભાગમાં કાપવી. પછી ખમણ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણ બનાવવું, આએ ચોપડીમાં પોળી દાળની તથા માવાની માનની ફરમાસુછે તેમાં લખ્યા મુજબનો માવો અથવા દાળ તૈયાર કરવી, કેરીની ચીરના મુરબ્બાના ઘણા બારીક કટકા કાપવા અથવા કેરીનો ખમણીલો મુરબ્બો લેવો, આએ ચોપડીમાં તળેલા બદામ દરાખ લખેલીછે તે મેદા ખાંડ મેળીને તૈયાર કરવી અથવા રાજબરી યા બીજી કોઇ સોજી જામ જે ગમેતે એ બધાંમાંથી એક ચીજના સમોસા કરવા હોય તેને માનની રોટલીના કાપેલા એક કટકાના અડધા ભાગની વચમાં સમાય તેટલું પુરતું મુકી તેની ફરતી કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલા બાકીના ખાલી ભાગને ઉપર વાળી લઇ માહે ભરેલું ઢાંકીને કીનારીને સફાઈથી બરાબર વળગાવી લેવી. ત્યારબાદ મોટી કઢાઇ યા મોટા ઉંડા પેણામાં પુરતું માનનું ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં છુટા છુટા સમોસા મુકી એક પડ કકરૂં સફેદ તળાયને આંધરાંની ચમચે ફેરવી બીજું એમજ થાયને પેણા યા કઢાઇની કીનારીપર ચમચને ટેકાવવી, જેથી માહેલું ઘી નીકળી જશે. એ સમોસા ભુંજેલા કરવા હોયતો આએ ચોપડીમાં નાનખટાઇમાં લખ્યા મુજબ કથરોટ યા ખુનચામાં મજાહના સફેદ કકરા સમોસા ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના માનના.

માનના સમોસા ખીમાના બનાવવા હોયતો સમોસા ખમણ, જામ, દાળ, માવો, મેવો અથવા મુરબ્બાના ઉપર છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ માન બનાવી તેના ગોળા કાપી વણીને બબે કટકા કાપી હેઠે સમોસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબનો ખીમો બનાવી તે ભરીને તેજ બધા સમોસામાં લખ્યા પ્રમાણે માનનાં ઘીમાં તળવા યા ખુનચામાં ભુંજવા.

સમોસા ખીમાના સાદા.

આગ્મે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો લખેલોછે તેવો ખપજોગો સેજ તતરેલો પકાવવો અને તેમાં ખટાસ ઉપરાંત થોડો વધારે વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખી પાછો ચુલે મુકી જરા સુકવવો, પણ પોચોજ રાખવો, વવરો કરવો નહી અને ઉતાર્યા પછી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળવો. ત્યારબાદ પફપેસ્ટ ક્રસ્ટનાં પેટીસનેસ આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલોછે તે ખપ જોગો બનાવી સમોસા જેટલા નાના મોટા કરવા હોય તે પ્રમાણે તેના વીટાના ગોળા કાપી તેમાં લખેલી રીતે પણ એક ઇંચના પાંચમા ભાગ જેટલું પતળું વણીને તેના બબે કટકા કાપવા અથવા આગ્મે ચોપડીમાં રોટલી ઘઉંની નવ રીતથી બનાવવા છાપેલીછે તેમાં સમોસા સારૂં બનાવવા લખેલુંછે તેવી રોટલી બનાવીને તેના બબે કટકા કાપવા અને એ બેમાંથી જે એક રીતનું સમોસા માટે બનાવ્યું હોય તેની વચમાં પુરતો ખીમો મુકી કીનારી ખાલી રાખી તેપર પાણી ચોપડી સફાઇથી બેવડું વાળી એ રીતે બધા સમોસા તૈયાર કીધા પછી પેણામાં પુરતાં ઘીને બરાબર કકડાવી તેમાં કકરા ફીકા લાલ રંગના તળવા. ગમેતો એ સમોસામાં ખીમાને બદલે કોળમી, કાલુ અથવા બાફેલી સાંધનો ખીમો પકાવીને તે ભરવો અથવા આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ લખેલુંછે તેવુ બનાવીને ભરવું. ગોસ્તના ખીમાના ઝીણા સમોસા કરવા હોયતો ઉપર મુજબ ખીમો તૈયાર કરવો અને અડધો રતલ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં નવટાંક ઘી તથા અડધો તોળો વાટેલું નીમક ભેળી પાણીથી કઠણ બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને એક કલાક રાખ્યાબાદ પાછું ગુંદીને તેના ત્રણ ગોળા કરવા અને પુરતો સાટો નાખી તે દરેકને ઘણોજ પતળો કાગજ જેવો વણીને બે ઈંચના વ્યાસનાં બારીક કીનારીનાં ગ્લાસવડે પુરીની કાની તેને કાપીને પછી તેના બબે કટકા કરી તેમાં ખીમો ભરી પાણી લગાડી વાળીને કીનારી વળગાવીને ઉપર મુજબ ઘીમાં કકરા તળવા અથવા એમ ગ્લાસથી કાપવાને બદલે એ વણેલા આટાના એકેક ઈંચ સમચોરસ કટકા કાપી તેમાં ખીમો મુકી કીનારીપર પાણી ચોપડીને ત્રણ ખુણાનું ઝીણું ખીડું થાય તેવી રીતે વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એમજ રીતે એ સમોસાને તળવા.

સમોસા ગ્રેવીના.

ઉપર સમોસા ખીમાના સાદામાં મોટા સમોસા બનાવવા લખેલુંછે તે મુજબ ગમે તેટલા નાના મોટા સમોસા ખીમો ભરીને બનાવવા અને તેને તળીયા વગર એમજ કાચા રાખવા અને એક છાલકી મોટી તપેલીમાં સોજું પાણી રેડી તેમાં જરા નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે ભઠી માહે ખુબ જોશ આવી પાણી ઉછળેને તેમાં કાચા સમોસા મુકીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. તે પછી સમોસા બફાશે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને એક સાફ મોટા પેણામાં પાંથરીને મુકવા અને ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજી ઘીપર રાંધેલી ઘાડી ગ્રેવીમાં ખટાસ પુરતો વેલાતી સૉસ તથા મીઠાસ પસંદ હોયતો સેજ ખાંડ ભેળી પેણામાંના સમોસા ડુબે તેટલી તેની ઉપર ફરતી રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી બરાબર કકડેને ઉતારવું. સૉસને બદલે જલદ સરકો પણ ચાલશે. ગમેતો ખારી ગ્રેવીને બદલે આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનાં પેહલા અથવા ત્રીજાંમાં લખ્યા મુજબની ખાટી કીધેલી ગ્રેવી લેવી અને થોડાં બાફેલાં ઇંડાંના ઉભા બબે કકડા કાપીને તે પણ સમોસા સાથે ગ્રેવીમાં મુકવા. એ વાંની ગરમ ગરમ ખાવામાં ઘણી સારી લાગેછે, ઠંડી સારી લાગતી નથી.

સમોસા જામ, માવા અથવા મુરબ્બાના પફ-પેસ્ટના ક્રસ્ટના.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ-જામ, માવા અથવા મુરબ્બાનાં છાપેલાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણેનો બધો સામાન લઇ તેજ રીતે પફ-પેસ્ટના ચોખંડા કટકા કાપી તેની અંદર એ ત્રણમાંની જેખી એક ચીજ ભરવી હોય તેને મુક્યા પછી એને પફની કાની બેવડું વાળીને લંબ-ચોરસ કરવું નહી, પણ સમોસાની કાની ત્રીકોણ થાય તે રીતે વાળવું અને પફની કાની એ સમોસાને ભુંજવા.

સમોસા મદ્રાસી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા ઘરનો દસેલા ઘઉંનો ઘણો બારીક મેદો એક રતલ લેવો અને તેમાં બે તોળા ઘી તથા વાટેલું નીમક એક તોળો ભેળી બરાબર ગુંદીને આટો બાંધી એક કલાક રાખ્યા બાદ પાછો મસળીને તેના બધા નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી

તેમાંના એકને દાબી ચપટો કરી તેની ઉપર જરા ઘી ચોપડી સાટો ભભરાવી બીજા એક ગોળાને એમજ ચપટો કરી તેની ઉપર મુકી સાટો નાખીને ઘણીજ પતળી સફાઈદાર રોટલી વણવી. પણ વણતી વેળા વારંવાર ફેરવીને વણવી; જેથી નાનાં મોટાં નહી પણ બેઉ પડ એક-સરખાંજ વણાશે. એ રીતે બધી રોટલી વણી રોટલીનાં બેઉ પડ ઠીકરાં ઉપર અર્ધકચરાં ભુંજી કાઢીને તુર્તજ બેઉ પડ છુટાં પાડી રોટલીનાં બધાં પડ એ રીતે થાયને એકેકની ઉપર સરખી ચોડ ગોઠવીને તેની બધી એકસરખી બે આંગળ પોહળી અને ૭ આંગળ લાંબી ચીપ કાપવી અને એમ કાપતાં બાકી વધેલા રોટલીના કટકાને પાણીમાં ભીનવી રાખી પીગળેને આએ ચોપડીમાં લાહી બનાવવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ એની લાહી બનાવવી. એ રીતે બધી રોટલી તૈયાર કરવા અગાઉ આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબ પોણો રતલ નરનાં નકી ગોસ્તનો મજાહનો સુકો તતરાવેલો ઘીપર ખીમો પકાવી વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ નાખી ખાટો કરી ટેસ્ટ મુજબ મસાલો ગરમ ભેળીને તૈયાર કરવો અથવા હેઠે લખેલી બીજી રીતે ખીમો બનાવવો. કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ તથા ફુદનાનાં પાદડાં ૩૦ એ ત્રણેને ધોઈ કોરકું કરીને બારીક કાપવું. આદુ તોળો ૦॥ તથા લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર) ને છોલીને ઘણીજ બારીક ભુકો કાપવો. જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ છુંદેલું. કાંદા શેર ૦॥ ને છોલી બારીક ભુકો કાપી નીચવીને તેમાંનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી ઉપલા બધા સામાન સાથે નીમક તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળવું. ત્યારબાદ પોણો રતલ નકી ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુંદી તેને પાતા ઉપર પીસી તેમાં દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચારેક મીનીટ બળતે મુક્યા પછી ઉઘાડીને ખીમાને કરછીથી ભાંજ્યા કરવો અને માહે છુટેલું પાણી બળીને ખીમો તદન સુકો થાયને ઉતારી પીતળની સોજી ખલમાં નાખી બારીક છુંદીને કાઢી લઈ તેમાં નવટાંક ઘી તથા ઉપલો બધો તૈયાર કીધેલો સામાન મેળવી જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો. પછી પેલી રોટલીની કાપેલી ચીપમાંથી એક ચીપને ડાવા હાથની ચમટીમાં પકડી એ ચીપના આપણાં બદન તરફ આવેલા છેડાને જમણા હાથ તરફની કીનારીપર પાનનાં બીડાં જેવા ત્રીકોણ આકારમાં વાળવો, જેમ

કીધાથી બીડાં જેવા નહી પણ પડા-રેાકેા ત્રીકોણ આકાર થશે અને તેની અંદર ખાંચેા થશે તેમાં ઉપર લખેલા બેમાંથી જે એક જાતનેા ખીમેા પકાવેલા હેાય તે ભરીને બાકીની એની સાથે વળગેલી રેાટલીની ચીપને એ પડા-રેાકા સમેાસાની ત્રણકે અણી સરખી રાખીને ઉપર વીટાળી લઇ ચીપમાંનેા છેડેા રેહ તેને લાહીથી વળગાવી બધા સમેાસા એ રીતે તૈયાર કીધા પછી કઢાઇમાં ડુબતું ઘી કકડાવીને પછી ધીમી આંચે કકરા તળવા. પેહલે ઉપર લખ્યા જેટલી કાગજની ચીપ કાપીને તેના ઉપર મુજબ સમેાસા વાળી જોયાથી પછી સમેાસા બનાવવાને સેહલ પડશે. ખીમાને બદલે ગમેતેા આએ વીવીધ વાંનીમાં સૅમ્બૉલ છાપેલું છે તે બનાવીને ભરવું.

સમેાસા મસાલાનાં ઇડાંના સાદા.

કાંદા શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦।, આદુ તેાળેા ૦ાા, લસણ તથા નીમક દરેક તેાળેા ૦ાા, કેાથમીર ઝુડી ૮ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સૅાસ નાના ચમચા ૪, તાજાં ઇડાં ૮.

આદુ લસણને છેાલીને ઘણેા બારીક ભુકેા કાપવેા. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. ઇડાંને ભાંજી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દેાહવીને પતળાં કરવાં. પછી કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં નાખી ફીકા બદામી રંગના તળાયને તુર્તજ તેમાં આદુ લસણ ભેળી તેનેા તળાવાનેા સેાહડમ નીકળેને કેાથમીર મરચાં મેળવી ઉતારી પાડી તેમાં દેાહવેલાં ઇડાં રેડી સારીકાના એકરસ કરીને પાછું ચુલે મેલી કલઇવાળી નાની ચમચથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને સૅાસ ભેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કઠણ થાયને ઉતારવું, પણ ઘણું કઠણ કરી વવરૂં થવા દેવું નહી. ત્યારબાદ ઉપર સમેાસા ખીમાના સાદામાં લખ્યા મુજબની કેાઇપણ એક રીતે પણ ખીમાને બદલે આએ પકાવેલાં ઇડાં ભરીને સમેાસા બનાવી તેજ પ્રમાણે તળવા.

સમેાસા મીઠાં ઇડાંના માનના.

સેાજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦ાા, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦।, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચાંરેાળી ત્રણ મળી તેાળા ૫, એળચી તેાળેા ૦ાા, જાયફળ ૧, તદનજ તાજાં ઇડાં ૮, ખરી કેસર વાલ ૨ાા એટલે બેઆનીનાં અડધાં વજનની, સેાજે ગેાલાબ ચમચેા ૧.

કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાટી ગોલાબમાં ભેળી રાખવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુડે મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંના આડા નાના કટકા કાપી ધોઇ કોરકું કરીને ગમે એમજ રાખવું અને ગમેતો મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાં બધું ફીકા રંગનું કકરું તળી કાઢી ઘીને ઠંડું થવા દેવું અને ધડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દાબવી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી એ ભેઉ તથા કેસરને ઘીમાં સારીકાની મેળવીને ધીમી આંચે ચુલે મેલી મોટા ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી મેવો કાચો હોયતો સાથેજ મેળવવો પણુ તળેલો હોયતો જરા ઠંડું પડેને ભેળવો. પણુ ધડાં ઘણું કઠણુ કરી વવરાં થવા દેવાં નહી. તે પછી સમોસા ખીમાના માનનામાં લખ્યા મુજબ ખપજોગાં માનની રોટલી વણી તેના બબે કટકા કાપીને તેમાં ખીમાને બદલે એ મીઠાં ધડાં ભરીને સમોસા બનાવી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે તળવા અથવા ભુંજવા. કેસર વગર પણુ ધડાં પકાવી શકાશે.

સરકો અચાર તથા ચટણીમાં કેમ અને કેવો વાપરવો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી છાપેલાંછે તેમાં ચટણી કેરીની ૨ જી, ૪ થી તથા ૧૨ મીછે તેમાં સોજે જલદ સરકો લેવા છાપેલુંછે પણુ તેને બદલે એ ત્રણુડે કેરીની ચટણીમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકોજ બધો લેવો. પણુ બીજી બધી ચટણી તથા અચારમાં પણુ જલદ સરકો છાપેલોછે તે બધાંમાં જેટલો સરકો લેવાનો હોય તેમાંથી તે સરકો ચોથા ભાગ જેટલો ઓછો લઇ તેને બદલે તેટલોજ ક્રૉસનો વેલાતી સરકો માહે ઉમેર્યાથી ચટણી તથા અચાર મજાહનાં જલદ થશે. ચોથો ભાગ ઉમેરવો એટલે એમ કે પોણી બાટલી જલદ સરકામાં એ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો સરકો ૦। બાટલી ભેળવો.

સરકો અંગુરી.

મોટી સુકી પાંચ શેર અંગુરી દરાખને સાફ કરી તેમાંથી એક શેરને સોજી ખલમાં છુંદવી અને પાંચ શેર પાણીને કકડાવી કુકું થાયને ઉપલો બધો સામાન તથા એ પાણી સમાય તેટલીજ એક બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉંફવાળી જગ્યામાં બે દાહડા રાખ્યા પછી

ઉઘાડવુ અને ઉપર સફેદ પોપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખી સાફ હાથે અંદરની બધી દરાખને ખુબ ચોળીને ભાંજી નાખી પાછું એજ પ્રમાણે બંધ કરી બબે દીવસને અંતરે એમજ ચોળવું. પછી જયારે દરાખ હેઠે ઠરી જઇ ઉપર નીતરૂં લાલ પાણી આવે ત્યારે તે પાણીને સોજાં કપડાંથી ગાળી તેમાં ઘણો સોજો જલદ સરકો એક વાઇન-ગ્લાસ ભેળી કેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ઉપર સુધી ભરવો, અધુરો રાખવો નહી અને ચપટ બુચ મારી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાંસધી તડકે મુકવો. દરાખ ભરેલા બરણીમાં ઝીણાં મગત્રાં થશે તેથી સરકો બીગડેલો સમજવો નહી, કારણ એમજ થશે. જલદ સરકાને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાખ્યાથી વધારે જલદ સરકો થશે.

સરકો ખજુરનો.

એક શેર સોજા ખજુરને સાફ કરી ધોઇને એક શેર પાણી સાથે ભેળી એ બધું નાખતાં અડધી ભરાય તેટલી એક કોડીની બરણી અથવા બોલમાં ભરીને ઢાંકી મુકવું. વાસણ નાનું લેવુ નહી, કારણ ઉભાઇને માહેથી બાહેર નીકળી જશે. ચોથે દીને પાણીની અંદર ખજુરને ખુબ મસળવો અને ઢાંકી રાખી ફરી ચોથે દીને એજ રીતે મસળીને પછી સોજાં ઘટ કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી કાઢી છુછો ફેંકી દઇ રસને બાટલીમાં ભરી સરકો બરાબર ખાટો થાય ત્યાંસુધી રોજ તડકે મુકવો, પણ ચાર ચાર દીવસને અંતરે બધો મળી ચાર પાંચ વખત ધોતાં ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી સરકાને ગાળવો. એ સરકો મજાહનો ખાટો થાયછે.

સરકો ગોળનો.

એક શેર સોજા લાલ ગોળનો ભુકો કરી કોડીનાં વાસણમાં નાખવો અને હઢી શેર એટલે હઢી બાટલી પાણીને ચુલે મુકી તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી એ બધું પાણી ગોળમાં રેડી માહે ગોળને બરાબર પીગળાવી ધોતાં ઘટ કપડાંથી બધું ગાળી તદન ઠંડું થાયને કોડીની અથવા લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ઉંફમાં રાખવું. આસરે એક માસ પછી સરકો બરાબર ખાટો થશે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર બંધાયલો જાદો પોપડો બધો બરાબર કાઢી નાખીને ધોતાં ઘટ કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાં સરકો રેડી ભચડયા

વગર હલવે હલવે એમજ ગળાય પછી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી ઉપર કપડું બાંધવું અને દાહડો લાંબો હોયતો પંદર અને ટુંકો હોયતો પચીસ દીવસ રોજ તડકે મુકી સાંજનાં બાટલીઓ ઉંચકી લેવી અને સરકો તૈયાર થયા પછી ઉપર મુજબ ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી પાછો એકવાર ગાળીને બાટલીઓ ભરવી.

સરકો તાડીનો.

ભેળ વગરની સોજી તાડી લેવી અને થોડી હોયતો કેરબાસી અથવા બાટલીઓમાં ભરવી પણ વધુ હોયતો લપોટેલી સોજી બરણીમાં ભરી બુચ મારી અથવા બરણીને રકાબી યા લાકડાંનાં ઢાંકણથી ઢાંકી બબરચીખાનામાં ચુલાથી થોડે છેટે અથવા ઉંફવાળી જગ્યામાં રાખવું અને જયારે તાડીનો વાસ અને સ્વાદ બદલાઈને સરકાના જેવી ખાટી થાય પછી કપડાંથી ગાળીને સરકો ભરવો.

સરકો સેરડીનો.

ભેળ વગરના તદન સોજા ચોખ્ખા સેરડીના રસને તદન કલઈભિરેલી તપેલીમાં ધોતાં કપડાંથી ગાળવો અને એક બાટલી રસમાં કાચા આખા છલટાં સાથના ચણા ભરીને લેવા હોયતો ઉપસેપો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ડેજર્ટસ્પુન) લેવા અને તોળેલા હોયતો દોઢ તોળો લેવા અને જેટલી બાટલી રસ હોય તેમાં એ હીસાબે ચણા નાખવા. પછી એ રસ જો ચાર બાટલી હોયતો સોજાં નવાં નળીયાંના ચારેક ઈંચ જેટલા કટકાને ઘસ્ડીને સોઝે ધોઈ નુછી કોરડો કરીને ઇંગારમાં મુકવો અને તે ખુબ તરેહ ટપેને ચીમટાથી ઉંચકી જરાખી થોભ્યા વગર તુર્તજ રસમાં નાખી દઈને એક મીનીટ પછી કાઢી નાખવો. તે પછી એ રસ ભરાતાં જરા અધુરી રેહ તેવી લપોટેલી સોજી બરણીમાં અથવા પોહોળાં મોઢાંના બાટલામાં ભરી બધા ચણા પણ સાથેજ માહે નાખવા અને ઉપરથી ચપટ ઢાંકીને તેની ઉપર ટાઈટ કપડું બાંધી રાત દીવસ ઠાર અને તડકાંમાં મુકી રાખવું. પણ છ સાત દાહડાને અંતરે ઉઘાડીને ચણાને અંદરજ રાખી રસને કપડાંથી ગાળવો અને કપડાંમાં છારી ઠરો બધું રેહ તે કાઢી નાખી ગાળેલા રસને પાછો ચણામાં રેડવો. એ રીતે ગાળીયા કરવું અને એક મહીને સરકો તૈયાર થશે પછી જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચણા ફેંકી દેવા અને સરકાને બાટલીઓમાં ભરવો. એ સરકો

મજાહનેા સેાજો ખટાસવાળેા જલદ થાયછે. એ સરકેા લાલ જેવેા થતેા નથી માટે લાલ કરવેા હેાયતેા પીળા રંગનેા ગેાળ આવેછે તે નહી પણ ઘેરા લાલ રંગનેા આવેછે તેવેા નવટાંક ગેાળનેા ભુકેા ચાર બાટલી રસમાં પેહલેથીજ નાખવેા.

સ્વાદીષ્ત રંગીન ચવચવનું અચાર.

સેાજી મેાટી દલદાર પણ કેાયળ પચીસ કાચી કેરી લેવી અને તેને છેાલી ગેાટળી કાઢી નાખીને નકી ગરના દેાઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તેાળા નીમક ભેળી સેાજી બરણીમાં ભરી બીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવેા અને ત્રીજે દાહડે કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ બરાબર સુકવી તેાળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક બાટલી સેાજા ઘણા જલદ સરકામાં સેાજી શાકરીયા ખાંડ ત્રણ શેર પીગળાવી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખેાખરા કીયેલા ધાંણા તેાળેા ૧, ભેળ વગરની સેાજી મરચાંની ભુકી તેાળેા ૦॥। તથા ગેાવાનાં મેાટાં સુકાં મરચાં પાંચ નાખવાં, પણ સરકાને કકરેા પડવા દેવેા નહી અને અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડાને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડેા થાયને તેમાં સુકવેલી કેરી ભેળીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી, અવારનવાર ઉંચાડીને તળે ઉપર કરવું અને કેરી સેજ નરમ જેવી થાય પછી હેઠે લખ્યા મુજબનેા સામાન તૈયાર કરવેા.

શીરા સાથનેા ચવચવનેા ચીનાઇ મુરબ્બેા આવેછે તેનેા બધેા શીરેા કાઢી નાખીને અમથેા મુરબ્બેા રતલ ૧, સેાજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧।, સેાજી નવી કેાકમ શેર ૧, આએ ચેાપડીમાં મુરબ્બેા સંત્રા અથવા મેાસંબીની છાલનેા સુકેા છાપેલાછે તેવેા એઉ જાતનેા મલી શેર ૦॥, આદુ શેર ૦।, નીમક તેાળા ૩, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તેાળેા ૧ થી ૧॥, એળચીના દાંણા; લવંગ તથા તજ દરેક તેાળેા ૦॥, સેાજો તાડીનેા સરકેા બાટલી ૦॥।, ધેાવા તથા પીસવા માટે બીજો સરકેા ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આદુને છેાલી ઘણીજ બારીક કાતરીએા કાપીને તેના અકેક ઇંચ જેટલા મેાટા કટકા કાપી ક્રેાડીનાં વાસણમાં એક તેાળા નીમક સાથે ભેળીને ચેાવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એક બે

દીવસ તડકે સુકવવું. એળચી, લવંગ તથા તજને જુદું જુદું જાડું છુંદવું. કોકમમાંથી એક પાશેરને સાફ કરી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી જરા સરકાથી ધોઇને પછી જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્વી અને બાકીની બધી કોકમને સોજી કરી સરકાથી ધોઇને સોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે બારીક પીસીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખ્વી તેમાં બધો તાડીનો સરકો ગરમ કીધા વગરનો એમ ઠંડોજ મેળવીને સોજાં ધોતાં મજબુત ખાડીનાં જાંજરાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખ્વી ભચડીને બધો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને એ રસમાં ખાંડ તથા બાકીનું નીમક પીગળાવી મરચાંની ભુકી, એળચી, લવંગ તથા તજ ભેળીને પછી અચારની કેરીને રસમાંથી જુદી કાઢીને પછી તેના રસમાંથી સાડાત્રણ પાશેર જેટલો રસ એ કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવી અચારનો રસ બાકી વધ્યો હોયતો તે કાઢી નાખ્વો. સારબાદ એ મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો મુરબ્બો, કોકમના કટકા તથા આદુની કાતરીઓ ભેળીને બધુ ચીનારની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં. એ અચાર ઘણાં સારાં થાયછે. અચાર ચરયા પછી પણ અવાર નવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રેહછે.

સ્વીસ રોલ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ७॥, સોજી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩, મીલ્કમેડ કનડેનસ્ડ મીલ્ક ટેબલસ્પુન ૧, રાજબેરી અથવા એપ્રીકોટ જામ ખપ મુજબ.

ઇંડાંને મોટી સુપ-પ્લેટમાં ભાંજી માહે ખાંડ નાખીને મેળવણી કહણ જેવી થાય ત્યાં સુધી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ મેળવીને પછી અંદર મીલ્ક ભેળી હળકે હાથે એમાં બધો આટો સારીકાની એકરસ કરવો. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં છાલકી ઉભી કીનારીનાં પત્રાંનાં લંબ-ચોરસ ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી નાખી ભઠ્ઠીમાં આઠ દસ મીનીટ ભુંજવું અને કોરાં કાગજની ઉપર ખાંડ પાંથરીને તેની ઉપર ટીનમાંથી ઉલટાવીને આખ્ખું કાઢી લઇ તેની ઉપર સફાઇથી જામ ચોપડીને ગોળ રોલ વીટાળવું.

સાફ કીધેલી ચરબી.

ઘણું કરએ બકરાંના ગુરદા પરની ઘણી જાદી નાનાં સપરચન જેવા ગાંગડાની ચરબી આવેછે તેવી ચરબીજ લેવી. પરદાની પતળી ચરબી લેવી નહી તે સાફ કરવાને ઘણી મેહેનત પડેછે. એ ચરબીમાંથી પરદા કાંઇ હોય તે કાઢી નાખીને કટકા કુરી સાફ કઢાઇમાં ઇંગારે મુકવી અને એક તપેલી ઠંડાં પાણીથી પોણી ભરી તેની ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને ચરબી થોડી થોડી તવાતી જાય તેમ તેને એ કપડાંમાં રેડતાં જવું. એમ કીધાથી ચરબી સફેદ રેહછે અને બધી એકઠી તાવ્યાથી કકરીને જરા રતાસપર થાયછે. એ રીતે ગાળેલી બધી ચરબી પાણીમાં બંધાયને કાઢી લેવી. બીજી રીતે ચરબી તાવવી હોયતો મોટાં તપેલાંમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઉપર મુજબના ચરબીના કટકા નાખી બળતે ઉઘાડું રાખી બધી ચરબી પીગળી જાયને કપડાંથી પાણી સાથેજ બીજાં તપેલાંમાં ગાળવી અને ઠંડી થઇ ચરબીનો પોપડો બંધાય તે કાઢી લઇ ચરબી વાપરવી હોય ત્યારે પાછી પીગળાવવી. ઘીસીને સાફ કરવા હેઠે લખ્યુંછે તેના જેવો એ તાવેલી ચરબીનો સ્વાદ લાગતો નથી, પણ એ મજાહની માખણ જેવી લાગેછે માટે કોઇપણ પેસ્ત્રીમાં સાફ કીધેલી ચરબી નાખવાનું આએ વીવીધ વાંનીમાં લખેલું હોય તેમાં ગમેતો એ ચરબી વાપરવી. ઘઉંની રોટલી ચરબીની બનાવવી હોયતો તાવીને ઘીને બદલે એ ચરબી નાખીને સાટો છાંટયા વગર રોટલી બનાવવી. એ રોટલી મજાહની થાયછે. પણ ગરમ ખાવી, ઠંડી પડયાથી ચરબી બંધાઇ જાયછે અને તે સારી લાગતી નથી. પફ પેસ્ટ પાઇનો એટલે પાઇને માટેનો ક્રસ્ટ અથવા બીજા કોઇપણ ક્રસ્ટમાં એ તાવેલી ચરબી લેવી નહી. કારણ ભુંજાતી વેળા એ ચરબી જલદી તવાઇને ક્રસ્ટમાંથી બાહેર નીકળી જાયછે અને તેથી પછી ક્રસ્ટ ખીલ્યા વગરનો સુકો થાયછે. તેટલામાટે પાઇનો અથવા બીજો કોઇપણ ક્રસ્ટ ચરબીનો બનાવવો હોયતો તેને માટે ઉપર લખ્યા મુજબની બકરાંની કઠણ ચરબી લઇ તેમાં જાળી કે પડ કાંઇ હોય તે બધું બરાબર કાઢી નાખી ઠંડીના દાહડામાં કકડતાં અને સાધારણ ઋતુમાં ગરમ પાણીમાં બોળી થોડું એજ પાણી નાખતાં જઇ તદનજ સાફ પાતા ઉપર ચરબીને નરમ પીસી તેનો લંબ ગોળ ગોળો કરી ડાવા હાથની હથેલીપર મેલી જમણા હાથે છરીવડે

ગોળામાંથી જરા જરા ચરબી કાઢવી, જેમ કરતાં ચરબીમાં રહેલી દોરા જેવી બારીક નેસ નીકળે તે બધી કાઢી નાખી એજ રીતે બીજી બે વાર ચરબીને પીસી નેસ કાઢીને માખણ જેવી નરમ કરી વાપરવાને વખત હોયતો ઠંડાં પાણીમાં મુકવી. કોઇપણ કેક, પુડીંગ યા બીજી કાંઇ પેસ્ત્રીમાં ચરબી નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ ચરબી પણ વાપરવી.

સાફ કીધેલું નીમક.

પોણા રતલ સોજાં સફેદ નીમકને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ઉતારી તપેલીની હેઠે કાંઇ મુકીને જરા ઢળતી રાખવી, પછી તેની ઉપર મેલનો પોપડો તરતો રેહશે અને હેઠે પાણી ઠરશે, તે પોપડો ભાગે નહી તેમ હેઠેનાં નીતરાં પાણીને બીજી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં સંભાળથી નીતારી લઇને પાછું એ પાણીને ધીમે બળતે મુકી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પાણી તદન સુકાઇને સફેદ સુકું ઝીણું નીમક થાય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી નીમક કાઢી લેવું.

સારીયા.

કલીયાંણીનો અથવા રંગુનનો હલવો નામના એક જાતના સફેદ ચોખા આવેછે તે ચોખાને ચુંટી છરાની ઉફણી ભુસું કાઢીને સોજા ધોઇ ભોયાંમાં નાખી કોરડા થાયને ઝીણા દલાવી ચાળીને તે આટો સવા રતલને સોજી તપેલીમાં નાખી પોણા શેર ઠંડાં પાણીમાંથી તેમાં જરા જરા કરીને બધું ભેળી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કાંથા આગલથી મરડાયલી નહી હોય તેવી એક સરખી તપેલી સાફ પાણીથી અડધી ભરી તેપર ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવી અને પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને એ તપેલીના કાંથાની ઉપર ચપટ બેસ્તી ઢંકાય તેટલી કાંસાની યા કૅાપરબ્રાસની ખડબચડી નહી પણ વપરાઇ ઘસાઇને સફાઇદાર લીસાં તળીયાં થયલી બે થાળીઓને સોજી કરવી અને તે એકની ઉલટી બોરદુ એટલે તળીયાંમાં બરાબર વચોવચમાં જો સારીયા નાના કરવા હોયતો એક નાનો ચમચો ભરી અને મોટા માટે એક મોટો ચમચો ભરી એ મેળવણીને રેડી તુર્તજ થાળીને ઉભી પકડી બેઉ હાથે સરખી ગોળને ગોળ ફેરવવી. જેથી મેળવણી થાળીની ઉપર સરખી

જરા જાદાં કાગજ જેટલી ગોળ પંથરાઇ રેહશે, પછી તુર્તે તપેલીનું ઢાંકણુ ઉઘાડી તેની ઉપર એ થાળીને ચટી મુકી દેવી અને તપેલીમાંનાં ઉકળતાં પાણીની વરાળ થાળીપર પંથરાયલા સારીયાને લાગાથી તે ત્રણુથી ચાર મીનીટમાં બફાશે. તેટલાં બીજી થાળીની ઉપર એજ રીતે બીજો સારીયો તૈયાર કરવો અને આગમચથી એક કથરોટમાં સાફ ઠંડું પાણી ભરીને તૈયાર રાખી પેલા બફાયલા સારીયાની થાળીને તેમાં ચટી મુકી દઇ મેળવણી રેડેલી બીજી થાળીને તપેલીની ઉપર મુકી દેવી અને કથરોટમાં મુકેલી થાળીને એક મીનીટમાં ફેરવી નાખી કાંમરીની ચીપથી અને તે નહી હોયતો પછી છરીની અણીથી સારીયાને કીનારી પરથી જરા અળગો કરી સારીયા અને થાળીની વચમાં કથરોટમાંનું પાણી છાંટતાં જઇને સરખો ગોળ આખો સારીયો ઉપાડી લેવા અને ધોઇને સાફ કીધેલાં સોજાં સુપડાં યા કરંડીયાનાં ઢાંકણુાંની પછવાડેની બોરડુપર મુકવો અને નેતરની ધોલકી હોયતો તેની ઉપર અને તે નહી હોયતો પછી ટેબલ યા મોટાં પાટીયાંને તડકે મુકી તેની ઉપર ધોતી ચાદર બીછાવીને આગમચથી તૈયાર રાખી સારીયાનું થાળીની ઉપરનું વરાળ લાગીને બફાયલું પડ હેઠે ચાદરપર લાગે તેમ સુપડાં યા ઢાંકણુ પરથી સંભાળથી ઉંચકીને ચાદરપર સુકાવા માટે મુકવો અને ઉપરનું પડ સુકાયને સંભાળથી ફેરવી બીજું પડ સુકાઇને સારીયા બરાબર સુકા થાયને ઉંચકી લેવા. પણુ ઉપરનું પડ સુકાય ત્યાંસુધી એમજ રેહવા દીધાથી જો સારીયા ચાદરને વળગી જઇ ઉપડીને નીકળી શકતા નહી હોયતો પછી થોડી થોડી મીનીટે સારીયાને ફેરવ્યા કરી બરાબર સુકા થાયને કાઢવા. બફાયલા સારીયા થાળી પરથી આખ્ખા નહી નીકળે અને ભાગી જાય તો પછી મેળવણીમાં એક ચમચી સરકો ભેળવો, તેથી ભાગશે નહી. સારીયા કાઢતાં ભાગી જાયતો તે બફાયલા સારીયાને ખાંડ સાથે ખાવાના સારા લાગેછે. સારીયા બફાતાં તપેલાંમાંનું પાણી ઓછું થાય તેમ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને માહે તે ઉમેરયા કરવું, તેમજ કથરોટનું પાણી ગરમ થાય તેને પણુ બદલ્યા કરવું અને દરેક સારીયો કાઢયા પછી થાળી લુછીને તદન કોરડી કરવી, કારણુ ભીનીપર મેળવણી પંથરાતી નથી. ઘણુા સારીયા બનાવવા હોયતો બે ત્રણુ તપેલી ચુલે મુકવી અને થાળી પણુ વધારે રાખવી. ખારા સારીયા કરવા હોયતો મેળવણીમાં બારીક વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક

ચમચી ભેળવું અને મીઠા કરવા હોયતો ટેસ્ટ મુજબ થોડી મેદા ખાંડ ભેળવી. સુકાયલા સારીયાને તળવા માટે મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી ચુલે મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં સારીયો મુકવો, પણ તેને તળતી વેળા બેઉ હાથમાં એકેક તવાથો રાખી તે વડે સારીયાને પેણાનાં ઘીમાં ખેંચી ખેંચીને તળવા, તેમ કીધાથી સારીયા હોય તે કરતાં ખેંચાઇને ઘણા મોટા થાયછે. હમેશ સારીયા તદન સફેદ અને કકરા તળવા, લાલ કરવા નહી. સારીયા ભુંજવા હોયતો ઇંગારપર ગભેલ મુકી તેની ઉપર ભુંજવા.

સાલમપાક.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૪, બદામની બીજ શેર ૨, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, સોજી પંજાબી સાલમ તોળા ૬, એળચીના દાંણા તથા જાયફળ દરેક તોળા ૨, સોજો ગોલાબ બાટલી ૧.

એળચી જાયફળને છુંદવું. ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી સોજી તપેલીમાં ગાળીને જરા ટાઇટ શીરો કરી ગરમ ભેભટપર રાખવો. બદામ પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી તેમાંથી એક શેરના આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપવા. પછી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામના કટકા નાખી ફીકા લાલ તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇને બાકીની આખી બદામને એમજ તળી કાઢયા પછી મગજને પણ તળીને એ તથા આખી બદામને છુંદવું. સાલમને ખલમાં ઘણીજ બારીક છુંદી મલમલના કપડાંથી ચાળવી અને બાકી જાદો ભુકો રેહ તેને પાછો છુંદી એમજ ચાળીને સોજાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં કઢાઇમાંથી થોડું ઘી નાખી તેને પાછું કકડાવી તેમાં એ સાલમ નાખ્યા ધીમી આચે બરાબર ભુંજીને પછી તેમાં એક માણસે જરા જરા કરી દુધ રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું. કારણ જરા પણ હાથ થોભશેતો દુધમાં સાલમના ગાંગડા થશે. માટે એ રીતે બધું દુધ ભેળી ઘુંટયા કરી દુધ બળીને માવા જેવું થાયને તેમાં કઢાઇમાંનુ બધું ઘી નામી માવાને ફીકો લાલ તળી માહે શીરો મેળવીને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું, હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી બદામ, મગજ, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું.

સીક માણુસ માટે બાટલીમાં સેાજી છાસ બનાવવાની રીત.

કેાઇ વખત ડૉકટરેા સીક માણુસને છાસ પાવા ફરમાવેછે અને તેઓનેતેા તદન તાજી અને ચેાખ્ખીજ આપવી અવશ્યનીછે, માટે તેવી ખાત્રીપુર્વક સેાજી છાસ રેાજ થેાડી ઘરમાં બનાવવી હેાયનેા નાની મેાટી જેવી જોઇયે તેવી ચેારસ ઉભા ઘાટની સફેદ કાચની બાટલીઓ આવેછે અને તે ઇંગ્રેજી તેમજ બીજી મેાટી દુકાનેામાં મળેછે. તે બાટલીની ઉપર પેચનું ઢાંકણુ હેાયછે અને આઇસક્રીમના સાંચામાં ફેરવવા માટે ચક્કર હેાયછે તેમ એ ઢાંકણુ સાથે પણુ હૅન્ડલ સાથનું ચક્કર જડેલું રેહછે અને એને ઇંગ્રેજીમાં ચર્ન કેહછે. તે જાતની બાટલી તળીયાંથી તે ચક્કરનાં મથાળાં સુધી આસરે બારેક ઈંચ જેટલી ઉંચી લેવી અને છાસ બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં આએ વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલુંછે તેમાં અમથી દહીનીજ મેળવણીથી બાંધવાનું છે તે રીતે ઘણાં સેાજાં અડધેા શેર દુધનું દહી બાંધવું અને બીજે દીને સહવારે તે બંધાઇને કઠણુ થાય પછી થેાડાં સેાજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી તેમાં ખુબતરેહ કકરા પડેને ઉતારી જરા ઠંડું થવા આવેને ગાળી તેમાં આંગળી બેાળતાં ડાજે નહી તેટલું ગરમ રેહ ત્યારે પેહલે દહીને બાટલીમાં ભરવું અને છાસ ઘાડી કરવી હેાયતેા તેમાં એ પાણી અડધેા પાશેર અને છાસ જરા પતળી જોઇયેતેા બીજા એકથી બે નાના ચમચા ભરી વધુ રેડેા ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી પેચ ફેરવીને ચપટ બેસાડયા પછી હૅન્ડલથી ચક્કને ફેરવી વીસેક મીનીટ વળેાવવું. જેમ થયાથી દહીની સપાટીની ઉપર માખણુની ઝીણી ઝીણી ગાંગડીઓ તરી આવશે તે બધાંને બાટલી ઉઘાડીને ચમચાથી કાઢી લઇને પાછું બંધ કરી એજ રીતે બીજો થેાડેા વખત ફેરવવુ અને અંદર બાકી રહેલું માખણુ ઉપર આપે તેને કાઢી લીધા પછી માખણુ વગરની સેાજી છાસને કાઢીને ઉપ્યેાગમાં લેવી. દહી તથા પાણી બાટલીમાં વધારે ભરીયાથી વળેાવાશે નહી માટે હમેશ બાટલી અડધી યા તેા તેની સેજ ઉપર આવે તેટલીજ ભરવી, વધારે ભરવી નહી.

સીક માણુસ માટે મેાહડમાં બાફેલી મરઘી.

કેાઇ માણુસ ઘાસ્તી ભરેલી બીમારીમાંથી જરા સારૂં થાય ત્યારે તેને ફેરફાર ખેારાક આપવા માટે કેાઈ વખત ડૉકટર નીચે લખ્યા મુજબ બાફેલી મરઘી આપવા ફરમાવેછે.

હાડ ફાઉલ નહી તેમજ વળી ઝીણું ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેની વચ્ચમાંનું એક મજાહનું ભરેલું પીલું લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કરી પગના બબે કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોવું. પછી એક કલઈભરેલી મોટાં આંધરાંની ચાળણીમાં બધા કટકા અકેકની પાશે પાશે મુકી કાંથાની ઉપર એ ચાળણી રેહ તેટલી એક તપેલી પાણીથી અડધી ભરી ચુલે ધીમે બળતે મેલી તેના કાંથાની ઉપર મરઘી ભરેલી ચાળણી મુકી ઉપર ચટું ઢાંકણ ઢાંકવું, પણ મરઘી ચાળણીને વળગે નહી માટે અવારનવાર તેની જગ્યા ઉપર જરા ખસેડવી અને મરઘી તદન નરમ થાય ત્યાંસુધી દોઢ બે કલાક સુધી ચુલે રાખ્વું. જે દરમ્યાંન તપેલીમાંનું પાણી કમતી થાયતો બીજું કકડતું પાણી ઉમેરવું અને તદન નરમ થાયને કટકાને કાઢી જરા ઠંડા થાયને હાડકાં, ચામડાં, નેસ બધું કાઢી નાખી નકી માસનો ઘણોજ બારીક રેસો ટુપવો અથવા સોજાં ઢીમડાં ઉપર હલકે હાથે ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પણ એટલુંબી દર્દીથી ચાવી શકાય નહી તો પછી તદનજ સોજા પાતા ઉપર એ માસને પીસ્વું અને વાટેલું નીમક પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર, કોથમીરનાં ધોઈ કોરડાં કરીને બારીક કાપેલાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ૦। ચમચી એમાં ભેળીને ખાવાની અડધો કલાક આગમચ ઍલ્યુમીનમના ઢાંકણાં સાથના દાબડા આવેછે તેવા એક નાના દાબડામાં એ મરઘી ભરી ઢાંકણ ઢાંકી આએ વીવીધ•વાંનીમાં પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ અડધોજ કલાક બાફીને દર્દીને આપવું, પણ બાફતી વેળા દાબડામાં પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખ્વી. ડૉકટર રજા આપે તો બેસ્ડ કીધેલો એક નાનો પટેટો, સોજું માખણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી, છોલેલાં પાંચ વાલ આદુની પતળી કાપેલી કાતરીઓ તથા ચાર પાંચ એળચીને બતાથી થોકી છાલ સુધાંજ લઈ ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કીધેલી મરઘીમાં બીજા સામાન ભેગું એ બધું પણ ભેળી બાફીને પછી અંદરથી આદુ તથા એળચી કાઢી નાખીને ખવાડવું.

સીરોખ.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, વાટેલું નીમક; ખાખેરાં કીધેલાં કાળાં મરી તથા જીરૂં દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર), ઘી ખપ મુજબ.

કેસરને જરા સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને થોડી વાર રાખ્યા પછી ઉપરતું પાણી કાઢી લેવું. આટાને ચાળી તેમાંથી બે ભાગ જુદો કાઢી રાખી એક ભાગને પાણીથી કઠણ બાંધીને બાર કલાક રાખ્યાબાદ પેલા બે ભાગ આટામાં મેળવી માહે નવટાંક ઘી ભેળી કેસરતું પાણી રેડવું અને કાંદાને છોલી બારીક ઝુકો કાપી તે તથા બાકીનો બધો સામાન આટામાં નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી હથેલીપર જરા સાટો લઇ ૦। ઇંચ જાદી પાપડી તેપરજ થાપીને પછી પાતળાપર સુકી આંગળી વડે સરખે અંતરે તેમાં આરપાર મોટાં ચાર આંધરાં પાડી પેણામાં પુરતું ઘી નાખી ચુલે સુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં એ સીરોખ કકરાં તળવાં. ઘીને બદલે ગમેતો સોજ્જાં મીઠાં તેલમાં તળવાં.

સુકા મેવાનું સ્વાદીષ્ત અચાર.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨।, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧।, નવાં જરદઆલુ; નવાં સુકાં અંજીર; અંગુરી દરાખ; નવાં ઉનાફ તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૦।।, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૨ થી ૨।।, નીમક ઉપસેથો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ (ડેઝર્ટસ્પુન), ઘણો સોજો સરકો બાટલી ૧।।।, ધોવા માટે સરકો ખપ મુજબ.

ઉનાફમાં બધી કાંકરી હોયછે માટે તેને પેહલે સરકાથી ધોઇને તે બરાબર કાઢયા પછી કાંટાથી ચોબા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઇ ચોબા દઈ નાનાં હોયતો તેના બે અને મોટાં હોયતો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજીને એકેકના બબે કટકા કરવા. જરદઆલુનાં બબે ફાડચાં કાપી ઠરીયા કાઢી નાખ્વા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાંને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોઇને કોઈનાં મોઠાં બોલમાં પેલા ૧।।। બાટલી સરકા સાથે ભીનવી રાખ્વી, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહછે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને ભીનવ્યાને બે કલાક થાય પછી ખુબતરેહ ચોળીને માહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઇ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો અને તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખ્ખાં એનેમલનાં વાસણમાં ધોતાં જરા જાંજરાં કપડાંથી બધો રસ દાબીને ગાળી લીધા પછી ખાંડનો

કચરો કાઢી સાફ કરી તે તથા નીમકને માહે પીગળાવીને પછી અંદર અંજીર, ઉનાફ તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આંચે ચુલે ઉઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાવડે ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને માહે બે ભાગ જેટલો રેહ ત્યારે દરાખ તથા જર્દઆલુ નાખી એજ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોયને મરચાંની ભુકી મેળવી પણ અચારનો શીરો ટાઇટ થવા દેવો નહી, કેમકે ઠંડું થતાં ચીવટ થઇ જાયછે અને પછી શીરો પીને બરાબર ચરતાં નથી માટે અચારમાં પુરતો રસ રેહને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દાહડાને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહી અચાર ચરીને તૈયાર થાયને વાપરવાં. જો અચાર ખાટાં લાગેતો ટેસ્ટ મુજબ માહે થોડી ખાંડ મેળવી. એ અચાર ખાવામાં સ્વાદીષ્ટ અને તેજદાર રંગનાં થાયછે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજા રેહછે.

સુતરફેંણી.

સોજી સફેદ શાકરીયા ખાંડ શેર ૫, સોજું સફેદ માનનું ઘી શેર ૪, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સોજો આટો તથા ભીના ચોખાનો ઘણો બારીક દલેલો આટો દરેક તોળેલો શેર ૨, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક શેર ૦ા, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦ાાા, એળચીના દાંણા તોળો ૧, બારીક વાટેલું નીમક વાલ ૫ (બે આની ભાર), સોજું મીઠું તેલ ખપ મુજબ.

ઘઉંના આટાને ચાળી માહે નીમક નાખી પાણીથી પોચો જેવો બાંધી મલમલનું સોજું કપડું ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા પછી હાથને જરા પાણી લગાડતાં જઇ ખુબ ગુંદીને પછી ધોભા પથરની ઉપર કપડાં ઝીકીને ધોયછે તેજ મીસાલ એક તદન સોજા પથરના પાતા ઉપર એ આટાને જોરથી ઝીકી ઝીકીને પછી તેને ખેંચતાં તાર નીકળે તેટલો બધો ચીવટ થાયને હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી પાછો આટાને ગુંદીને પછી ઝીકવો. ત્યારબાદ તેની લાંબી વીટ કરી તેના લીંબુ જેટલા બધા ગોળા કરી હથેલીને જરા તેલ લગાડતાં જઇ પાતાની ઉપર મુકી એ દરેક ગોળાને હથેલીવડે ગાંઠીયાના જેટલા જાદા અને જેટલા થાય તેટલા લાંબા વણતાં જઇ એક પોણો ગજ પોહોળાં

અને તેથી પણ લાંબાં પાટીયાં ઉપર મીઠું તેલ લગાડી એ ગાંઠીયા જેવા વણેલા આટાના બેઉ છેડાને પાટીયાંની પોહળાઇ તરફની બેઉ બોરદુપર દાબીને વળગાવી એ રીતે બધા વણેલા આટાને અકેકની જોડેજોડ અથડાવીને મુકતાં જવું અને તેની ઉપર મલમલનું ભીનું કપડું ઢાંકતાં જવુ. એ મુજબ બધા વણેલા ટુકડા પુરા થાયને તેની ઉપર પુરતું મીઠું તેલ લગાડી કપડાંને પાછું ઠંડાં પાણીમાં ભીજવી નીચવીને ઉપર ઢાંકી મુકવું. તે પછી ચોખાના આટાને પાણી વગર બધાં માનનાં અમથાં ઘીથીજ માખણ જેવા નરમ બાંધી પાટીયાં ઉપર ગોઠવેલા પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા સળીયા ઉપર બધો એક સરખો પાંથરીને પછી જયાંથી એના છેડાઓ પાટીયાંની ઉપર વળગાવેલા હોય તે તરફથી નહી પણ બીજી બોરદુ ઉભા લાબા હોય ત્યાંથી ગોળને ગોળ વીટો વીટાળી લેવો. પણ એ વીટાના બેઉ છેડા ઉપર પેલા ઘઉંના આટાના ગાંઠીયા જેવા ટુકડાના છેડા છુટા રેહશે તેને દાબીને અકેક સાથે વળગાવીને પછી એ વીટાને બેવડો કરી કલઇભરેલા ખુનચામાં ઢગળાની કાની મુકી તેની ઉપર ભીનું કપડું ઢાંકવું. તે પછી પંદર વીસ મીનીટ બાદ એ ઢગળાને ઉંચકી લંબાઇમાં ખેંચીને જરા લાંબો કરી તેની ઉપર જરા તેલ લગાડીને પાછું ઢાંકી મુકવું. પછી એટલાજ વખતને અંતરે પાછો તેલનો હાથ લગાડી એક છેડાપરથી ઉંચકી કુવામાંથી પાણી કાઢતી વેળા જેમ બે હાથે દોરડું ખેંચેછે તેજ પ્રમાણે એક છેડેથી ખેંચતાં જવું અને તેનો બીજી તરફ ઢગળો થતો જશે તેની ઉપર પાછું ભીનું કપડું ઢાંકી રાખવું. એ રીતે એટલાજ વખતને અંતરે વારંવાર તેલ લગાડતાં રહી ખેંચતાં જવું. જેમ કરતાં વીટાની જાદાઇ ઘટીને છેલ્લે જાદાં સુતરના જેવો પતળો થઇ લંબાઇ ઘણી વધી જશે. તે પછી તેના બેઉ છેડા પરના ત્રણ ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપી કાઢીને પછી એ ઢગળામાંના એક છેડાને ડાવા હાથનાં બે આંગળાની ઉપર સફાઇથી ગોળને ગોળ વીટાળી સુતરફેણી જેટલી મોટી અને જાદી બનાવવી હોય તે મુજબ ગોળ પેડાંના જેવું વીટાળી છેલ્લે છેડો તોડી નાખીને આંગળા ઉપર વીટાળેલું ઓગાળીને કાઢી લઇ છેડાને વચમાં દાબી લેવો. પણ એ વીટાળતી વેળા આંટા આડા અવળા નહી લેવા. કારણ તેમ થયાથી સુતરફેણીની બાહેરની કીનારી ચુંથાઇ જાયછે. વીટાળતાં વચમાંના કોઇ તાર તુટા હોયતો તેને અંદર ખોસીને સરખું કરી પાટીયાંની ઉપર જરા

તેલ લગાડી એ આટાના તારનું વીટાળેલું પેડું જરા દાબી ચપટું કરીને તેની ઉપર મુકી હથેલીને તેલ લગાડી પેહલે જરા દાબી દાબીને બધેથી એક સરખી નાની હોયતો અડધી ઈંચ અને મોટી હોયતો એક ઇંચ જાદી સુતરફેંણી થાપવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણી થાયને એક મોટા ઉંડા પેણામાં ડુબતું ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બળતું મધ્યમસર રાખી માહે એક સુતરફેંણી મુકવી. પણ તળાતી વેળા તેના તાર છુટા પડીને બાહેર નીકળી પડે તેને ઝારાથી પાછા તેની ઉપર સરખા મુકવા અને ઝારાથીજ અવારનવાર સુતરફેંણી ઉપર કકડતું ઘી છાંટયા કરવું, જેથી બધેથી એકસરખી તળાશે. કાંકે એનું પડ ફેરવીને તળાતી નથી. સુતરફેંણી સેજખી બદામી રંગની કરવી નહી પણ સફેદ તળાઇને બધા તાર બરાબર છુટા પડેલા લાગેને ઝારાથી કાઢી લઇ મોટી ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બધી તળવી. કદીખી કઢાઇમાં તળવી નહી, કેમકે તેમાં વળી જાયછે, માટે હમેશ મોટો ઘણો ઉંડો પેણોજ લેવો, તેથી ઘીની અંદર તરતી રેહવાથી સુતરફેંણી બરાબર મજાહની સફેદ તળાયછે પણ પેણો છાલકો હોયછે તો તેનાં તળીયાંમાં લાગીને લાલ થઇ જાયછે. ત્યારબાદ શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી ફુકો થાયને તેમાં અડધી પાઇંટ ઘણો સોજો ગોલાબ ભેળી મોટાં પોહળાં તપેલાંમાં રેડી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાં અકેક સુતરફેંણી મુકવી અને તેમાં પચવા માટે ચમચાથી ઉપર શીરો રેડયા કરી બરાબર શીરો પીયેને તવાથાથી ઉચકીને એક કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઢળતો મુકી તેમાં સુતરફેંણી મુકી પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી તે ચારોળી તથા એળચીને ઉપર થોડી થોડી ભભરાવવી. એ રીતે બધી સુતરફેંણીને શીરો પાયા પછી ખુનચામાં બોરદુપર શીરો એકઠો થાય તેમજ છેલ્લે વધેલો હોય તેને જો સુતરફેંણી મીઠી જોઇતી હોયતો તેમાં પાછો નામીને બધો માહે પચાવવો. તે પછી બધી સુતરફેંણીને ગોઠવીને મુકી મલમલનાં કપડાંને ગોલાબમાં ભીનવીને તેની ઉપર ઢાંકવું, તેથી મજાહની નરમ થશે. એ કપડું સુકાઇ જાયને પાછું એક વખત ગોલાબમાં ભીનવીને ઢાંકવું અને બીજે દાને કાઢી અકેક સુતરફેંણીને બારીક સફેદ કોરાં કાગજ ઉપર જુદી જુદી મુકીને વાપરવી. કારણ એવી કોઇપણ મીઠાઇ ગરમ ગરમ અથવા તેજ દીને તાજી ખાધાથી સેજટ લાગતી નથી, ઠરે પછી બીજે દાહાડે તેનો ટેસ્ટ પણ જણાયછે અને સારી લાગેછે. વધારે સુતરફેંણી બનાવવી હોય તો મોટાં પાટીયાપર

ઉપર મુજબના આટાની ઘણી પતળી વીટ ગોઠવવી, તેથી વધારે બારીક તારની સુતરફેંણી થશે. શોભા માટે ગમેતો થોડી તાજા ગોલાબનાં ફુલની પાંદડીઓ તથા છોલેલી બદામ પસ્તાંની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસને સુતરફેંણીની ઉપર ભભરાવવી. શીરામાં ગોલાબ મેળવાને બદલે બધા ઘણા સોજા ગોલાબમાંજ શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થશે. જો કેસર્યા સુતરફેંણી કરવી હોય તો અડધો તોળો સોજી ખરી કેસરને આજ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખ્યા મુજબ સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટી નાના બે ચમચા ગોલાબમાં મેળવીને શીરો તૈયાર થાયને ઉતારવાની અગાઉ માહે બધી નહી પણ ખપતી ખપતી થોડી મેળી પીળા રંગનો શીરો કરીને ઉતારવો અને એ શીરામાં પેહલે એક સુતરફેંણી બોળવી અને તે પીળા રંગની નહી થાય તો પછી બીજી થોડી કેસર અંદર મેળવી. બે ચાર વખત બનાવ્યાથી કાંઇ સુતરફેંણી થતી નથી. ઘણી વખત કરતાં અને બીગડતાંજ પછી બની શકશે.

સુરતી પનીર.

આજ વીવીધ વાંનીમાં પનીર દુધનાં છાપેલાંછે તેમાં બાર્લી નાખી નીમકનું પાણી બનાવીને ધોયલા કાચા ચુસ્દાને તેમાં ભીનવવા લખેલુંછે તે રીતે વધારે ઠંડીમાં ચુસ્દા ભીનવી શકાયછે પણ ચુસ્દા કાચા હોવાથી ગરમ રૂતુમાં જલદીજ ગંદાઈ આવેછે. પણ સરકાને બદલે જો એજ પાણીનાં પનીર બનાવવાં હોયતો એજ પનીરમાં લખ્યા મુજબ સુકવેલા નવ ચુસ્દા લેવા અને તેની ઉપર વળગેલું નીમક બને તેમ બધું ખંખેરીને કાઢી નાખી કટકા કરવા અને એજ રીતે એક શેર પાણીમાં બાર્લી તથા નીમક નાખીને પાણી બનાવી કોડીનાં વાસણમાં ગાળી તદન ઠંડું પડેને તેમાં ચુસ્દા ભીનવી ઢાંકી રાખી બીજે દીને અંદર ચુસ્દાને ચોળી બધા મળી ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને ભમડાને અંદરથી ચુસ્દા કાઢી નાખી આગમચથી બીજા નવ ચુસ્દાને સુકવી રાખી એમજ બીજા ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાબાદ દાબીને બધું પાણી કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા લખેલુંછે તેજ રીતે એ પાણીને સીસીઓમાં ભરીને પેક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે તદન સોજાં દુધને બે કકરા પાડી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ એક પાશેર દુધ માટે એક નાનો ચમચો

(ટેબ્લ્સ્પુન) ભરી એ પાણી લઇ દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાયને એજ દુધનાં પનીરમાં લખેલી રીતે ટોપલીમાં એ પનીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખારૂં હોવાથી એનાં દુધમાં બીજું નીમક નાખ્વું નહી.

સુઠાંનાંની પાપડી.

આએ ચોપડીમાં સુઠાંનાંનો ભુકો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને તેજ રીતે બધું છુંદીને તળીયા પછી તેમાં સોજો માવો માવો હઠીશેર ભેળીને તૈયાર રાખ્વું. પછી એમાં મેદા ખાંડને બદલે સોજી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ભુકામાં લખ્યા કરતાં અડધો શેર વધારે લેવી અને આએ ચોપડીમાં પસ્તાં પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે તેનો શીરો બનાવી તેમાં પેલો માવા સાથે ભેળીને તૈયાર રાખેલો સામાન મેળવી ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું જરા કઠણ થાયને ઉતારી અગમચથી એક સોજા ખુનચાને સોજુ ધી જરા લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ નાખી ધી લગાડેલા કાંસીયાના તળીયાથી પોણી ઇચ જેટલું જાડું થાપી બંધાવા આવેને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ પાપડી ઘણી મજાહની લાગેછે.

સુઠાંનું.

સોજી ખાંડ શેર ૦॥, સુવા તોળેલા શેર ૦।, છુંદીને ચાળેલી સુંઠ તોળા ૫, સોજુ મીઠાઇનું ઘી તોળા ૨, ખસખસ તોળો ૦॥, ચોખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું ઘી તથા બીજી શાકરીયા ખાંડ ખપ મુજબ.

એક ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તૈયાર રાખવો. પછી સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા અને ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટી કઠણ થાયને ખુનચામાં થાપી ઠરેને ઉપર બીજી થોડી શાકરીયા ખાંડ ભભરાવી બંધાયને કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા.

સુઠાંનાંનો ભુકો.

સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨॥, સોજુ મીઠાઇનું ઘી શેર ૨, બદામની બીજ તથા સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૧॥, સુકાં સીંગોડાં શેર ૦॥, કીસમીસ દરાખ; સુકાં ગોખરૂ; ખસખસ; સુંઠ; સુવા તથા

ભાંજેલી કમર કાકડી દરેક શેર ૦।, સોજો બાવળનો ગુંદર; દાખી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧॥, એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળો ૧.

એળચી, જાયફળ, જાવંત્રીને બારીક છુંદવું. દરાખને સાફ કરી ધોઈને કોરડી કરવી. સુવાને છુંદી તાંદરા કાઢવા. ખસખસને ચુંટવી. બાકીના બધા સામાન તથા ગુંદરને જુદા જુદા છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી બાકી જાદા જુકો રેહ તેને પણ પાછું છુંદીને ચાળવું. પછી બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી બબે કકડા કાપી મોટી કઢાઈમાં બધું ઘી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી સોજી તપેલીની ઉપર ચાળણી યા બોયું મુકી તેમાં ઘી સાથેજ બધું નાખીને પછી બદામને કાઢી લઇ તેમાંથી અડધા શેર જેટલીને છુંદવી અને બાકીની એમજ રાખવી અને ઘીને પાછું કઢાઈમાં રેડી ચુલે મુકી કકડેને મગજને તળી એમજ ચાળણીમાં કાઢીને છુંદવાં. ત્યારબાદ બધાં ઘીમાંથી કઢાઇમાં થોડું નામી તેમાં છુંદેલો ગુંદર નાખી લાલ તળીને કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને બાકીના બધા સામાનને પણ જરા જરા ઘી નાખીને જુદા જુદા તળી કાઢી ખુનચામાં ગુંદર સાથે નાખી બાકી ઘી રહે તે બધાંમાં છેલ્લે ઘઉંનાં દુધને ફીકા લાલ રંગનું તળીને ખુનચામાં રેડવું અને એ બધા તળેલા સામાન સાથે ખાંડ ભેળીને સોજાં તપેલાંમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું બરાબર મળી જઇ ખાંડ જરા પીગળીને અંદર કાચી લાગે નહી ત્યારે એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળીને ઉતારવું. ઠંડું થવાથી ખાંડ પાછી બંધાશે. ગમેતો નવાં સુકાં કોપરાંની એક વાટીને છોલી ઘણુજ બારીક કટકા કાપી જરા ઘીમાં એ પણ તળીને બધા સામાનમાં ભેળવું.

સુપ કાચાં ગોસ્તનો.

બકરાંનું નકી સોજું નરનું ગોસ્ત અડધો રતલ લેવું અને તેની ઉપર ચરબી છીછડાં કાંઇ હોય તે બધું છરીથી કાઢી નાખી બરાબર સાફ કરીને તેનો બારીક ખીમો છુંદી તેમાં ઉકાળીને ગાળેલું એક

લીકર-ગ્લાસ ઠંડું પાણી તથા એક ચમટી નીમક મેળવી કોડીનાં સોજાં વાસણમાં બે ત્રણ કલાક રાખ્યા બાદ સોજાં ધોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધો રસ કાઢવો. એ સુપ સીક માણસને આપેછે.

સુપ કૉલી-ફલાવર.

સોજી કૉલીફલાવરનાં છુટાં પાડેલાં ફુલ રતલ ૦ાા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ાા, કુમળી ફ્રૅંચબીન શેર ૦ા, કરી પાઉદર તોળા ૨ાા, સૅલરીનાં બીયાં; નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફેદ વાઇન લીકર-ગ્લાસ ૧.

ફ્રૅંચબીનના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપવી. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવા. કૉલીફલાવરનાં ફુલને બાફી તેમાંનાં અડધાંને બારીક કાપવાં. પછી એક સોજી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કૉલીફલાવરના બાકીનાં અડધાં ફુલ, ફ્રૅંચબીન, સૅલરીનાં બીયાં તથા કરી પાઉદર નાખી બધું સેજ લાલ તળીને દોઢ શેર ગરમ પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બધું તદન નરમ થાયને ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેમાં બાકીનો સામાન ભેળીને એ સુપ બાફેલા ચાવલ સાથે ખાવો.

સુપ ગોસ્ત અથવા મરઘીનો બાફેલો.

ગદૈનનાં અથવા બાવરાનાં નર બકરાંનાં એક રતલ સોજાં ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ચરબી હોય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને બનતાં સુધી ધોવું નહી પણ તેમ નહી ગમેતો પછી ગરમ પાણીથી એક વખત ધોઇને છરાથી ખોખરૂં કરવું અથવા જાડું છુંદી નાખવું અને છોલેલા કાંદા તથા આદુ દરેક તોળો ૦ ના ચણા જેટલા કટકા કાપવા, બે એળચીને ખોખરી કરવી અને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ગોસ્તને દોઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી આદુ, કાંદો, એળચી તથા બે ચમટી નીમક નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકી સુપ ઉભાઇ નહી જાય તેની સંભાળ રાખવી અને એક જોશમાં ઉપર બધો મેલ આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી જ્યાંસુધી એમ મેલ આવે ત્યાંસુધી તે કાઢયા કરવો. જો ગોસ્ત મજાહનું નરનું સોજું હશેતો મેલ બરાબર કાઢયાથી

મજાહનો મરઘીના સુપના જેવો સફેદ અને સારા ટેસ્ટનો થશે, પણ મેલ અંદરજ રેહશે તો ગદળો મેલા જેવો થશે. મેલ બધો નીકળે પછી ઢાંકણુ ઢાંકીને ઈંગારે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી છુંદેલું ગોસ્ત હોયતો તેને સોજી કરછીથી તપેલીમાં છુંદયા કરવું અને અડધા શેરને આસરે સુપ રેહને ઉતારવું પણ સુપ વધારે ઘાડો કરવો હોયતો પેહેલથીજ પાણી થોડું ઓછું રેડવું અને મેલ કાઢયા પછી પર્લબાર્લી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને માહે નાખી સુપ રોઢ પાશેર જેટલો કરવો. પછી ગોસ્તના કટકાનો સુપ હોયતો એમજ સોજાં કપડાંથી ગાળવો પણ છુંદેલાં ગોસ્તનો હોયતો કરછીથી ઘુંટી નાખી કપડાંથી ગાળીને પછી છુછો રેહ તેને પોટેટો મૅશર આવેછે તેમાં નાખી દાબીને સુપ નીકળે તે ગાળી લહને પીવો. પણ સુપમાં ચીકાસ રાખ્વો નહી હોયતો તે તદનજ ઠંડો થાયને તેની સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઇ જશે તે બધો ચમચાથી કાઢી નાખી ગમેતો પાછો ગાળીને પછી ગરમ કરીને પીવો. બે ત્રણ વખત સુપ પીવો હોયતો વારે ઘડીયે બધો સુપ ગરમ કરીને પછી તેમાંથી કાઢતાં સુપનો ટેસ્ટ બીગડી જાયછે માટે ખપ જોગો થોડો કાઢીને તેને જુદો ગરમ કરવો. બની શકતું હોયતો રૂપાંનાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખ્ખાં ઍનેમલનાં તંબલરમાં સુપ રેડી તેને કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં ચુલે મુકીને ઢાંકયા વગર ગરમ કીધાથી સુપનો ટેસ્ટ બીગડતો નથી. પણ તપેલાંમાંનું કકડતું પાણી સુપમાં જાય નહી તેટલું અધ્ધરૂં રાખ્વું. ઘણો પતળો કસ વગરનો સુપ જોઇતો હોયતો ગોસ્તને ખોખ્ખરૂં પણ કરવું નહી પણ મોટા કટકા કાપીને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી રેડી આદુ તથા એળચી નાખી અમથોજ ઉકાળી મેલ કાઢયા કરી ઉપર લખ્યા જેટલો સુપ થાયને એજ રીતે બધો ચીકાસ કાઢી નાખ્યા પછી ગરમ કરવો. એમાંતો કાંદા નાખ્વાજ નહી પણ ઉપર કાંદા નાખ્વા લખેલું છે તેમાં પણ પસંદ નહી હોયતો તે નાખ્વા નહી.

હાફ ફાઉલનો સુપ બનાવવો હોયતો તે એક મજાહનું સોજું ભરેલું લઇ તેને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજું ધોઇને પછી પતળો સુપ કરવો હોય તો આખ્ખાજ કટકા રાખ્વા પણ ઘાડો કરવો હોય તો ગોસ્તની માફક એને પણ છુંદી નાખી એકજ શેર પાણી રેડી આદુના કટકા તથા એળચી

નાખીને ઉપલીજ રીતે એનેા સુપ બનાવવેા. પણ એમાં કાંદા નાખ્વા નહી, તેમજ એમાંથી ચીકાસ પણ જરૂર હેાય તેાજ કાઢવેા. કોઇક વળી સુપને ઉપર મુજબ પણ સાંકડી ઉંડી તપેલીમાં બનાવવા મુકી બધેા મેલ આવે તે કાઢી રહયા પછી તપેલીની ઉપર ચપટ બેસ્તી આવે તેવી સેાજા તળીયાંની કલઇભરેલી તાંમરીને પાણીથી ભરીને ઢાંકણને બદલે તે ઢાંકીને સુપ તૈયાર કરેછે. કેહછે કે એમ ઢાંકયાથી સુપનેા બધેા કસ અંદરજ રેહછે.

સુપ ગેાસ્તનેા.

કુમળું સેાજું નરનું ગેાસ્ત રતલ ૨, કુમળા સલગમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, સાગુચેાખા; ઘઉંનેા ઝીણેા રવેા; આરારૂટ; પર્લબાર્લી; ચેાખાનેા અથવા પટેટાનેા આટેા એ છમાંની કેાઇબી એક ચીજ તેાળા ૨ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ાા, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

સલગમને છેાલી પતળાં વફેર જેવા કાપવા. કાંદાને છેાલવા. પછી ગેાસ્તને સાફ કરી ઠંડાં પાણીથી એકજ વખ્ત ધેાઇને પછી કટકા કાપીને સેાજી તપેલીમાં દેાઢ શેર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને પાણી ફુકું થાયને ઉતારી બધું પાણી કાઢી નાખીને બીજું સેાજું બે શેર પાણી રેડી કાંદા, પાર્સ્લી, નીમક તથા પેલી છ ચીજમાંની જે એક હેાય તે નાખી ઢાંકીને ચુલે ઇંગારે મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરી અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને સલગમની કાતરીએા નાખ્વી અને બીજું પેાણેા શેરને આસરે પાણી બળી જાય ત્યાંસુધી ઇંગારે રાખી સુપ મજાહનેા ઘાડેા થાયને કલઇભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢવેા.

સુપ ટેામેટેા.

પાકાં મેાટાં ટામેાટાં શેર ૧ાા, કાંદા શેર ૧, સેાજું દુધ શેર ૧, ઘઉંનેા આટેા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ટામેાટાંને સેાજાં ધેાઇ બબે કટકા કાપવા અને કાંદાને છેાલી બારીક જુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં બેઉ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ટામેાટાં નરમ થાયને નીમક મરી નાખી જરા વારે ઉતારી

કરછીથી ઘુંટી નાખીને કલઇભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઇ તપેલીને સોજી કરી તેમાં નાખ્વું અને જરા દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધું દુધ ભેળી તપેલીમાં રેડી બધું બરાબર મેળવીને પાંચેક મીનીટ ચુલે બળતે મુકીને ઉતારવું.

સુપ દુધનો.

સોજું દુધ શેર ૧, સારી જાતના પટેટા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦ાા, સાગુ ચોખ્ખા તોળા ૨ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી કકડા કાપી અર્ધકચરા બાફી પાણીમાંથી કાઢીને કોરડા કરવા અને કાંદાને છોલી ભેભટમાં જરા ભુંજી છોલીને કકડા કરવા. પછી એક કલઇભરેલી તપેલીમાં કાંદા, પટેટા, નીમક, મરી નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે અડધો કલાક રાખ્યા પછી ઉતારી કરછીથી ઘુંટી નાખી સાગુ ચોખ્ખાને આગમચથી સોજા ધોઇને બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખી પાણીમાંથી કાઢીને એ તથા દુધને માહે ભેળીને પાછું ચુલે મુકવું અને સાગુ ચોખ્ખા તદનજ નરમ થઇ મળી જાયને ઉતારવું.

સુપ પીલાંનો.

સોજું ફરએ પીલું ૧, કાંદા શેર ૦ા, બદામની બીજ તોળો ૧ાા, ઉજળાં મરીના દાંણા ૧૦, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, જાવંત્રી તોળો ૦ા.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી ચામડું તથા માસને વળગેળી ચરબી હોય તે બધી કાઢી નાખી કટકા કાપી ધોઇને સાફ કરી કલઇભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ધીમે બળતે મેલી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢયા કરવો અને વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. પછી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી પોઇને ઘણી બારીક છુંદી નાના બે ચમચ ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સુપમાં ભેળી સુપ ઠંડો થાય પછી ઉપર ચીકાસ હોય તે કાઢવો.

સુપ બાર્લી.

કાંદા શેર ૦ા, સ્કૉચનું બાર્લી તથા ઓટ મીલ દરેક રતલ ૦ા; માખણ તોળો ૧, નીમક તથા બારીક કાપેલી સેલરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ઝીણા કકડા કાપવા અને બાર્લીને ધોઇ કલઇવાળી તપેલીમાં છઠી શેર ઠંડાં પાણી સાથે પેહને ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને એક કલાક રાખ્યા પછી ઉતારવું. ત્યારબાદ બીજી સોજી તપેલીમાં માખણને ચુલે તાવી તેમાં ઓટમીલ ભેળી બાર્લી ઉકાળેલું પાણી જરા જરા કરી બધું માહે રેડવું અને એક કકરો પડેને બાકીનો બધો સામાન નાખી પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું.

સુપ મરઘીનો.

મોટી ફરબે પણ કુમળી મરઘી ૧, સોજું દુધ શેર ૧, કાંદા; પટેટા; કુમળા સલગમ તથા કૅબેજની વચમાંનો કુમળો ડાંડો દરેક શેર ૦ા, સોજું માખણ નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦ા, નીમક તોળો ૧, બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, શૅરી વાઇન અથવા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી સાફ કરીને કટકા કાપીને સોજી ધોવી. કાંદા તથા બધી તરકારીને છોલીને તેના ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી એક તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન તથા દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને પુરતા ઇંગારપર મુકવું અને મરઘી તદન નરમ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ વાઇન અથવા લીંબુનો રસ નાખવો.

સુપ મુડીનો.

આએ ચોપડીમાં ખરીયા મુડી સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે એક બકરાની મુડીને સમારી ભાંજી મોટા કટકા કરીને ધોવી અથવા તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે છોલેલી એક મુડીનાં ફાડચાં લઇને તેને તેમજ ધોઇને સોજાં કરવાં. ત્યારબાદ કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં મુડી નાખી સવાશેર ઠંડું પાણી રેડી સરકો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક ઉપસેલી

ભરેલી ચમચી ૧ નાખી બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને દંગારે રાખી ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા કરી મુડીનું માસ નરમ થાયને ઉતારી મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી સુપને ગાળી ઠંડો પડેને ઉપર ચીકાસ આવે તેને મરઘીનાં પીછાંવડે કાઢયા પછી બાકી ચીકાસ હોય તેને સુપની સપાટીપર સફેદ કોરાં કાગળના કટકા મુકીને બધો કાઢી નાખવો. પછી કુમળું ગાજર, કુમળો સલગમ તથા કાંદા દરેક તોળા ૩ ને છોલી ઝીણું કાપી એ તથા બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને સુપમાં નાખી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને આગમચથી ૦। રતલ રાંધવાના ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ કોરડા કરી તે તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને માહે નાખી ચોખા તદનજ નરમ થાયને ઉતારવું. વધારે ધાડો સુપ જોઇયેતો ચોખાને બદલે એટલીજ પર્લબાર્લી, આરારૂટ અથવા મૅશ પટેટા નાખવા.

સુવાપાક.

સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૬, સોજું મીઠાઇનું પોરબંદરનું સફેદ ઘી શેર ૪, બદામની બીજ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, સુવા શેર ૦॥, સુકું ઘઉંનું દુધ; ભાંજેલાં પસ્તાં; સોજો બાવળનો ગુંદર તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સુંઠ; ખસખસ; દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦।, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક તોળા ૨, સોજી પંજાબી સાલમ; એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧.

સુવાને ખુંદીને તાંદરા કાઢવા. એળચી જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને જાડું વધે તે પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. બદામ તથા પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી તળીને છુંદવું હોયતો આખુંજ કાપવું અને ગમેતો બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી મોટી કઢાઇમાં બધું ઘી નાખી ચુલે બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બધો મેવો તથા મગજ જુદું જુદું તળી કાઢયા પછી મગજને તથા બદામ પસ્તાં આખાં હોય

તો તેને પણ છુંદવું અને બધાં ઘીને એક વાસણમાં કાઢી લઇ એળચી, જાયફળ, સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને જુદું રાખી બાકીના છુંદેલા સામાનને કહાઇમાં જરા જરા ઘી નાખી તેમાં જુદું જુદું તળી કાઢી છેલ્લે જરા વધારે ઘી નાખી તેમાં ધઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ એક સોજાં કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ભેંસનું દુધ રેડી માટે બળતે મુકી તેમાં બે કકરા પડેને સુવા નાખી ચમચે ધુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવો થાયને મરજી પડે તો બાકી રહેલું કકડેલું ઘી નાખી માવાને જરા લાલ તળીને પછી બધો તળેલો સામાન, સુંઠ, મરી તથા પીપળી મુળ ભેળવું અથવા માવો તળીયા વગર એમજ ભેળવવું અને માહે શીરો ભેળી ધગધગતે ઇંગારે ફેરવ્યા કરી પાંચ સાત મીનીટ બાદ છુંદેલાં મગજ તથા બદામ પસ્તાં છુંદેલાં હોય તો તે ભેળી ધુંટયા કરી બધું ઘી છુટું પડેને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી ચાર પાંચ મીનીટ પછી તળેલી દરાખ તથા બદામ પસ્તાંના કટકા હોયતો તે ભેળવા. ચુલેથી ઉતારતાં વાર તુર્તજ ગરમ ગરમમાં તળેલો આખો મેવો ભેળવો નહી તેથી તે નરમ થઇ જાયછે. ઘણું ઘી પસંદ નહી હોયતો ઉપર તરી આવે તે કાઢી લેવું અને તપેલાંની ઉપર પોતું કપડું બાંધી સુવાપાક તદન ઠંડો થાયને તેપર કલઇભરેલો ખુનચો ઢાંકી બીજે દીને કાઢવો.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર.

કોઇબી મીઠાઇ અથવા પકવાંનમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર નાખવા લખેલું હોય તે કેસરને સેકવા માટે ચુલે ઇંગારપર સાફ ઠીકરું અથવા ત્રાંબાનું કલઇભરેલું ઢાંકણુ મુકવું અને તે ગરમ થાયને તેની ઉપર કેસર નાખી તેને એમજ મુકી રાખવી નહી પણ સફેદ કોરાં કાગજના નાના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરવી. જેમ કરતાં કેસરનો રંગ બળીને કાળાસ પકડવા દેવો નહી પણ રંગ બદલાઇને સેજ ધેરો થઇ ભીનાસ નીકળી જઇને કેસર વવરી સુકી જેવી થાયકે તુર્તજ એક કોરડી રકાબીમાં કાઢી લેવી અને જરા ઠંડી થતાં કકરી થાયછે પછી પીતળની સોજી ખલમાં નાખીને છુંદવી અથવા ધુંટે તેમ ખલમાં બતા વડે વાટવી અને બારીક પાઉડર જેવી થાયને ગોલાબ યા પાણીમાં ભેળીને જેમ વાપરવા લખેલું હોય તેમ કરવું.

સૅન્ડવીચના ગેાસ્ત, મરઘી અથવા માછલીના કટલેસ.

આએ ચેાપડીમાં કટલેસ ગેાસ્ત, અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ખપજોગા ગેાસ્ત યા મરઘીના કટલેસ કાપી તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અમથા અથવા મસાલા સાથના આથવા, પણ આપેલું ગેાસ્ત પસંદ નહી હેાય તેા પછી રેાસ્ત ગેાસ્તના યા બાફી મરઘીનાં નકી માસના કટલેસ કાપીને ઉપર જરા દલેલાં મરી ભભરાવી જરા વેલાતી સૅાસ છાંટીને એમજ રાખવા અને મસાલાના પસંદ હેાય તેા ઉપરે મસાલેા લગાડીને કટલેસ આથવા લખ્યુંછે તે મુજબના આમલી સાથના મસાલાને સુકા પાતા ઉપર પીસવેા અથવા આમલી વગર પીસીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનેા રસ યા વેલાતી સૅાસ ભેળીને તેને કટલેસના બેઉ પડ ઉપર ચેાપડવેા. માછલીનાં બનાવવાં હેાય તેા સારી જાતની માછલીને આએ ચેાપડીમાં માછલી બાફેલીમાં લખ્યા મુજબ બાફી તેનું ચામડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માસના કટલેસ કાપી ઉપર રાંધેલાં ગેાસ્ત યા મરઘીના કટલેસને માટે મસાલેા લખેલેાછે તેમ બનાવી તે બેઉ પડે લગાડવેા. ત્યારબાદ એક દીવસનાં વાસી મેાજાં સફેદ પાંઉની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી બધા કકરા પેાપડા કાપી કાઢીને પછી ગરની બધી એકસરખી કટલેસના જેટલીજ કાતરીઓ કરીને તેની ચારે આણી કાપી નાખીને ગેાળ કટકા કરવા. તે પછી એ એકેક કટકાની ઉપર ગેાસ્ત, મરઘી યા માછલીનેા એકેક કટલેસ મુકી તેની ઉપર બીજો પાંઉનેા કટકેા મેલી એ રીતે બધા કટલેસ બનાવવા. પછી થેાડી ખારાં ગેાસ્ત યા મરઘીની ઘાડી ગ્રેવીમાંથી એક ચમચા જેટલીને એક મેાટી રકાબીમાં રેડવી અને સૅન્ડવીચનું પાંઉ પેાચું નહી થાય તેમ તેનાં બેઉ પડને ગ્રેવીમાં જરા ભીનવીને એ રીતે ખપતી ખપતી થેાડીજ ગ્રેવી રેડીને બધાં તૈયાર કીધા બાદ પાતળા યા ગેાળ પાતીયાંની ઉપર પાંઉનું ક્રીમ પુરતું પાંથરી તેની ઉપર એકેક સૅન્ડવીચ મુકી હથેલીવડે દાબી દાબીને તેનાં બેઉ પડ તેમજ બેારકુપર પુરતું ક્રીમ બરાબર વળગાવીને પછી આએ ચેાપડીમાં કટલેસ કેાલ્ડ ગેાસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઈંડાં દેાહવી તેમાં બેાળીને તેજ રીતે કકડતાં ઘીમાં તળવાં. એ કટલેસ ઘણા સારા લાગેછે.

સૅન્ડવીચીજ.

કોઈબી સૅન્ડવીચીસ બનાવવા માટે એક દીવસનું વાસી સફેદ સોજીનું પેઠીનું પાંઉ લેવું. કારણ તેની સ્લાઇસ બરાબર પતળી કાપી શકાયછે. પણ વાસી પાંઉ પસંદ નહી હોયતો પછી તાજાં કકરાં પેઠીનાં સફેદ મોટાં પાંઉ લેવાં અને પાંઉ કાપવાની છરી આવેછે તેનેથી અને તે નહી હોયતો મોટી ધારદાર ચાલતી સાધારણ છરીવડે ૦। ઇંચ કરતાં પણ બનેતો સેજ પતળીજ બધી એકસરખી કાતરીઓ કાપવી. સૅન્ડવીચને રાઇ વધારે લગાડવાથી કડવી લાગેછે, તેમજ તાજી ચઢાવેલી રાઇ પણ કડવી લાગેછે, માટે બની શકેતો આએ ચોપડીમાં રાઇ ચઢાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સોજા જલદ સરકામાં વેલાતી રાઇને સેજ પતળી જેવી એક દીવસ આગમચથી ચઢાવી રાખવી. પછી પાણી વગરનાં સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જાડું જેવું ચોપડીને પછી તેની ઉપર ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડીને તેની ઉપર જરા દલેલાં મરી તથા વાટેલું નીમક ભભરાવ્યા પછી જરા વેલાતી સૉસ છાંટવો અથવા કાતરીઓપર એ રીતે બધું જુદું જુદું લગાડવાને બદલે થોડાં માખણમાં જરા રાઇ, દલેલાં મરી, વાટેલું નીમક, બાફેલાં ઇંડાંની દાળ તથા વેલાતી સૉસ નાખી સારીકાની મેળવીને બધું એકરસ કરી ચોપડી શકાય તેવી એ મેળવણી ઘટ કરીને પાંઉની કાતરીઓનાં એકેક પડ ઉપર એનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત, મરઘી, માછલી, કોળમી જે એક ચીજનાં સૅન્ડવીચીજ કરવાં હોય તેને માટે ગોસ્ત હોયતો તેને નરમ નહી પણ જરા અર્ધકચરૂં જેવું રોસ્ત પકાવી યા ગોસ્તના એક મોટા કટકાને એવુંજ બાફીને ચાલતી છરીવડે તેની ઘણી પતળી બધી સ્લાઇસ કાપવી. જો એવું અર્ધકચરૂં પસંદ નહી હોયતો ચેરવેલાંની સ્લાઇસ બરાબર કાપી શકાવી નથી માટે બને તેમ સંભાળથી કાપવી. મરઘીના પગ તથા સીનાંને ગોસ્તની કાંની પકાવી અથવા બાફીને તેની પણ સ્લાઇસ કપાય નહીતો પછી જાદા રેસા જેવું કરવું. સારી જાતની માછલીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને તેનાં માસની એમજ સ્લાઇસ કાપવી. તેજ પ્રમાણે સમારેલી મોટી કોળમીને ખારી રાંધી અથવા બાફીને સ્લાઇસ કાપવી. પછી ઉપર લખેલી બેમાંની એક રીતથી લગાડેલી પાંઉની તૈયાર કીધેલી કાતરીઓનાં એ લગાડેલાં પડની

ઉપર સૅન્ડવીચ માટે બનાવેલી જે એક ચીજની સ્લાઈસ હોય તેને પાશે પાશે સફાઈથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણી ચોપડેલી બીજી કાતરીનું પડ લાગે તેમ મેલીને ચુંથાય નહી તેમ હથેલીવડે દાબીને બેઉ કાતરીઓને સાથે ચપટ વળગાવ્યા પછી પાટીયાં અથવા ટેબલપર મુકી તેની ચારે બોરદુપરના કાંથા ચાલતી છરીવડે સફાઈથી કાપી કાઢયા બાદ સૅન્ડવીચ સમચોરસ હોયતો તેની એક અણી આગલથી તેની સાંમેનાં બીજાં ખુણાંની અણી સુધી સફાઈથી સરખું બે કટકામાં કાપવું, જેથી ત્રીકોણ આકારનાં પાંનનાં બીડાનાં ઘાટનાં બે એકસરખાં સૅન્ડવીચીસ થશે. પણ જો ચારે બોરદુના કાંથા કાપી કાઢયા પછી સૅન્ડવીચ લંબચોરસ થયલાં હોયતો જેમ સમચોરસને કાપવા લખ્યુંછે તે પ્રમાણે કાપ્યા પછી બાકી રહેલી બીજી બે અણીઓ તરફથી પણ એમજ કાપવું, જેમ કાપ્યાથી બે નાનાં અને બે મોટાં મળી ચાર ત્રીકોણ આકારનાં સૅન્ડવીચીસ થશે, તે ચારે કટકાને છુટા નહી પણ એકેક સાથે અથડેલાજ મુકવા. ખીમાનાં બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીનો મજાહનો સોજો ઘીપર ખીમો પકાવી તેમાં જરા વેલાતી સૉસ ભેળવો, પણ તેથી ઢીલો થયાથી લગડાશે નહી માટે જરા વાર ચુલે મેલી તે બાળીયા પછી ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી પાંઉની કાતરીની ઉપર એ ખીમાનું ૦। ઇંચ જેટલું જાડું પડ છરીવડે સફાઈથી ચોપડીને ગમેતો ખીમામાં ગાળે ગાળે ખાંચા કરી તેમાં બાફેલાં ઇડાંની દાળની પતળી ગોળ કાતરીઓ મુકીને પછી એવીજ બીજી માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરીને તેની ઉપર દાબીને વળગાવી ઉપલીજ રીતે એ સૅન્ડવીચ કાપવાં. બાફેલાં ઇડાંનાં સૅન્ડવીચીજ કરવાં હોયતો થોડાં તાજાં ઇડાંને કઠણ બાફી તેની અણી તરફની બધી સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીની સફેદી સાથની દાળની ૦। ઇંચ જાડી સફાઈથી બચી આડી ગોળ કાતરીઓ કાપીને ઉપર મુજબ માખણ તથા રાઈ ચોપડેલી કાતરીઓની ઉપર ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર એવીજ માખણ તથા રાઈ લગાડેલી કાતરી વળગાવીને ઉપર પ્રમાણે એ સૅન્ડવીચ કાપવાં. ઇડાંની અકુરીનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોયતો ખપમુજબ થોડી ઇડાંની અકુરી બનાવી બાફેલાં ઇડાંને બદલે કાતરીઓની ઉપર તે ચોપડીને સૅન્ડવીચ કરવાં. પનીરનાં સૅન્ડવીચ કરવાં હોયતો થોડાં વેલાતી પનીરને જાયફળની

ખમણીથી ખમણી તેમાં જરા કઠણ માખણ, સેજ સૅરીવાઇન તથા જરા જલદ સરકો નાંખી ચોપડાય તેવું ઘટ કરી લાકડાંના ચમચાવડે સારીકાની મેળવીને માખણ તથા રાઇ લગાડેલી કાતરીઓની ઉપર એ મેળવણી ચોપડીને ઉપલીજ રીતે એનાં સૅન્ડવીચ કરવાં. કાકડીનાં સૅન્ડવીચ કરવા માટે બીયાં વગરની કુમળી પણ મોટી કાકડી લેવી અને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનાંમાં લખ્યા મુજબ કરીને તેનું ડીચકું કાપી કાઢયા પછી છોલીને ઘણાં પતળાં વેફર કાપવાં અથવા એ વેફરનો બારીક વરખ કાપવો યા છોલેલી કાકડીને ખમણવી અને એ ત્રણમાંની જે એક રીતની કાકડી હોય તેમાં જરા નીમક નાખી ચોળી વેલાતી યા ઘણો જલદ સરકો જરા ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં પંદરેક મીનીટ રાખ્યા બાદ માહે પાણી છુટું હશે તેમાંથી કાઢી લેવી અને ઉપર મુજબ કાપેલી પાંઉની કાતરીઓની ઉપર બીજું કાંઇજ નહી પણ ફકત ચઢાવેલી રાઇ સેજ લગાડી તેની ઉપર જરા દલેલાં મરી ભભરાવીને તેપર કાકડીને પાંથરીને મુકી તેપર રાઇ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાવીને ઉપર મુજબ સૅન્ડવીચ કાપવાં. જામ, જૅલી અથવા માર્મેલેડનાં સૅન્ડવીચીસ કરવાં હોયતો તેમાં બીજું કાંઇજ લેવું નહી પણ ઉપર મુજબની પાંઉની કાતરીઓની ઉપર ફકત માખણનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને તેપર કોઇબી સોજી જામ, જૅલી યા માર્મલેડ સફાઇથી છરીવડે લગાડીને તેની ઉપર માખણ લગાડેલી બીજી કાતરી વળગાવીને ઉપલીજ રીતે સૅન્ડવીચ કાપવાં. ઉપલી બધી ચીજની કાની બીજી ચીજો જેવાં કે આએ ચોપડીમાં સૅમ્બોલ છાપેલુંછે તેનાં અથવા ઘણીજ બારીક કાપેલી કોળમીનો પાટીયો અથવા કોઇપણ એવી ચોપડી શકાય તેવી ચીજનાં સૅન્ડવીચીજ બની શકશે.

સૅમ્બોલ.

નીમક નાખી બાફીને છોલેલી કોળમી; ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦॥, લસણ તોળો ૦।, જીરૂં; દલેલી હળદ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલાં તથા સુકાં મોટાં મરચાં દરેક ૬, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨.

આદુને છોલી ઘણોજ બારીક રેસો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર તથા લીલાં મરચાંને ધોઇ કોરડું

કરી ઘણું બારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરૂં, હળદ સુકાં મરચાં તથા નાળીયેર સાથે ઘણું બારીક પીસવું. બારીને છોલેલી કોળમીને ઘણી બારીક પીસવી. ત્યારબાદ તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં કાંદાને બદામી રંગને તળી તેમાં બધો સામાન જરા લાલ કરીને પછી કોળમી તથા નીમક મેળવી આઠેક મીનીટ ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરીને પછી ઇંગારે રાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડી લાલ થાયને ઉતારી લીંબુનો રસ મેળવો અથવા એ રસને બદલે ગમેતો સૅમ્બૉલ તૈયાર થયા પછી જલદ સરકો પાંચ નાના ચમચા મેળી તે બળીને પાછું ઘીપર આવેને ઉતારવું અથવા ગમેતો એ બેઉને બદલે ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને બરાબર પીસી તૈયાર થવાની થોડો વખત અગાઉ મેળીને પછી ઘીપર આવેને ઉતારવું. પોલની માછલીનું પણ એજ રીતે સૅમ્બૉલ બનાવવું. એ સૅમ્બૉલ સુકા પાઠીયાંને બદલે ખાવું અથવા ગમેતો સમોસામાં ખીમાને બદલે એ ભરવું અથવા સૅન્ડવીચને લગાડવું.

સેરડીના રસમાં બનાવેલી ખાંડવી.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલાછે તે પ્રમાણે ચોખાને ધોઇ કોરડા થાયને તેમાં લખ્યા મુજબ નહી પણ એ ખાંડવી માટે ઘણો ગમરો આટો દલી જાદા ચાળણાથી ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો. કારણ એમાં ઝીણો આટો ચાલશે નહી. અડધો શેર સાજાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ અથવા એટલોજ સોનો ગોળ પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. મેળ વગરના સાજા તાજા સેરડીના રસને થોડીવાર ઠરવા દઇ હેઠેનો રગડો અંદર મેળાય નહી તેમ રસને નીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવો. પછી એક સાજા તપેલાંમાં રસ રેડી એક તાજાં પડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ રસનાં ભચડીને સારીક્રાની મેળવીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડને ઉતારવું અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સાજું ધોઇ કલઇભરેલા પાઠીયાની ઉપર દોરીથી જરા ઢીલું ઝોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી રસને ગાળીને પાછો ચુલે મુકવો અને અંદર કકરો પડને એક માણુસે તેમાં જરા જરા કરી આટો ભભરાવીને નાખતાં જવું અને સેજબી ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણુસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટવા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠાં કીધેલાં દુધને થોડું થોડું

નાખતાં જવું અને બળતું જરા ધીમું કરી દુધ ભેળીયા પછી સોજું ઘી એક પાશેર નાખીને ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને થપાય તેટલું કઠણ જેવું થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશેર અંદર મેળવી તે બળે અને પાછું કઠણ થાયને અડધો તોળો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભેળીને ઉતારી ઘી લગાડેલા ખુનચામાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસાયાનાં તળીયાંથી આસરે એક ઈંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું અને ઠંડું થઇ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

સૅલેડ.

તાજાં ઇડાં ૨, ક્રીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો અને તે નહી હોયતો સોજો જલદ સરકો તથા તાવેલું માખણ અથવા સોજું ખાવાનું ઑલીવ ઑઇલ દરેક મોટા ચમચા ૨, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને કઠણ બાફી દસ મીનીટ ઠંડાં પાણીમાં બોળી રાખ્યા પછી છોલી દાળને જુદી કરી જાદી ચાળણીમાંથી લાકડાંના ચમચાવડે છાંડી કાઢવી અને તેમાં ક્રીમ મેળવ્યા પછી તાવેલું માખણ યા ઑલીવ-ઑઇલ અને તે પછી બીજો સામાન અકેક પછી ભેળી કોઇપણ જાતનો કાચો ખવાઇ શકે તેવો ભાજીપાલો લઇ તેને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપી ઉપલી મેળવણી સાથે મેળવી રકાબીમાં મુકીને સફેદીના ઝીણા કટકા કરી ઉપર તે મુકવી.

સૅલેડ કાકડીની.

એક કુમળી કાકડીને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીનામાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી તેમાં અડધો પાશેર સરકો નાખીને કોડીની રકાબીમાં એક કલાક રાખ્યા પછી ખાવાનું ઑલીવ-ઑઇલ એક નાનો ચમચો રેડી વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભભરાવવું.

સૅલેડ કૉલી-ફ્લાવર.

નાની કૉલીફ્લાવર ૧, તાજાં ઇડાં ૨, સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, ક્રીમ નાના ચમચા ૩, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક તથા દલેલી વેલાતી રાઇ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફલાવરને બાફીને કકડા કરવા. પછી કડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવી તેમાં ખાંડ, નીમક તથા રાઇને ખુબ મેળવી થોડો થોડો કરી સરકો તથા ક્રીમ ભેળી એક તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી આએ મેળવણીને ઉંડાં વાસણુમાં ભરીને ચુલે કકડતાં પાણીનાં તપેલાંમાં મુકી માહે પાણી ભરાય નહી તેની સંભાળ રાખી અંદર લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કઠણ થાયને ઉતારી રકાબીમાં કાઢી ઠંડું થાયને ઉપર કૉલીફ્લૅાઅરના કટકા મુકવા.

સૅલેડ કૅબેજ.

કુમળી કૅબેજનો વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી બાકીનાને ઘણી બારીક કાપી તે રતલ ૦। માં ખાવાનું સેાજું ઑલીવ-ઑઇલ નાના ચમચા ૬, સેાજો સરકો નાના ચમચા ૪ તથા વાટેલું નીમક તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ ભેળી સૅલેડ બોલમાં ભરવું.

સૅલેડ તળેલા.

થોડાં સૅલેડનાં પાદડાંને ધોઈ લુછી કોરડાં કરી ઘીમાં તળીને બીજાં ખાણાં સાથે ખાધામાં સારી લાગેછે.

સૅલેડ ટામેટા.

મોટાં પાકાં ટામેટાં રતલ ૦। લેવાં અને આએ ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છાલ છોલીને ફલાઇભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી તોળીને તેનાંજ વજન જેટલો બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાંદો, સેાજો સરકો નાના ચમચા ૩, ધોઇ કોરડી કરીને બારીક કાપેલી સૅલરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, એવાંજ બારીક કાપેલાં મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨ તથા ક્રીમ નાના ચમચા ૩ લઇ એ બધાંને સાથે ભેળવું.

સૅલેડ ટામેટા બીટરૂટ.

એક પાશેરના ચાર પાંચ થાય તેટલા નાના કાંદા લઇ તેને છોલી ડીચકાં તરફથી આડી વેફર જેવી બધી પતળી સરખી ગોળ કાતરીઓ

કાપવી. પાદડાં કાપી કાઢયા પછી કાંદાનાંજ વજનનો થાય તેટલો જાડો નહી તેમજ ઘણો પતળો પણ નહી તેવો એક સોજો કુમળો બીટરૂટ લઇ તેને આજ ચોપડીમાં બીટરૂટ બાફેલામાં લખ્યા મુજબ બાફીને છોલવો અને દોઢ પાશેરનાં ત્રણ થાય તેવાં પાકાં ત્રણ ટામેટાંને ધોઇ લુછી કોરડાં કરી એની તથા બીટરૂટની કાંદાના જેવી કાતરીઓ કાપવી. એક તાજી ઘણી નાની કુમળી સૅલેડને ધોઇને તેનાં પાદડાંને બારીક કાપવાં. તાજાં ચાર ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને તેની ડીચકાં તરફની સફેદી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની સફાઇથી આડી સ્લાઇસ કાપવી. પછી છાલકાં સૅલેડ બોલમાં એ બધાંને એકેક સાથે અચ્છા ટેસ્ટથી ગોઠવીને પડ મુકવાં અને વેલાતી રાઇ ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચામાં વેલાતી અથવા બીજો જલદ સરકો નાખી ચઢાવીને સૅલેડપર રેડાય તેટલી પતળી કરી માહે ટેસ્ટ પુરતું નીમક મેળવીને બોલમાં ગોઠવેલી સૅલેડ ઉપર રેડવી.

સૅલેડ પટેટાની.

સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, ખાવાનું ઑલીવ-ઑઇલ ચમચી ૩, જલદ સરકો ચમચી ૨, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટભરેલી ચમચી ૧.

મરચાંને ધોઇ કોરડાં કરી બારીક કાપવાં. ઇંડાંને કઠણ બાફી છોલીને ઝીણા કકડા કાપવા. પછી પટેટાને બાફી છોલી પતળી વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી રકાબીમાં ગોઠવીને મુકી ઑલીવ-ઑઇલ સાથે બધો સામાન બરાબર ભેળીને પટેટાની ઉપર રેડી છેલ્લે ઇંડાંના કટકા મુકવા.

સૅલેડ બીટરૂટ.

નાના કુમળા બે બીટરૂટ તથા એટલાજ કાંદાને બાફી બેઉને છોલીને ઝીણા કકડા કાપી દીશમાં એકકની ઉપર એનાં પડ ગોઠવી એ ડુબે તેટલો વેલાતી સરકો તથા ઑલીવ-ઑઇલને ભેળી તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દળેલાં મરી સપાટભરેલી એક ચમચી ભેળીને બીટરૂટ તથા કાંદાની ઉપર રેડવું. વેલાતી સરકો નહી હશેતો બીજો જલદ સરકો ચાલશે.

સૅલેડ મરઘીની.

કુમળી ફરબે મરઘી ૧ અથવા ફરબે પીલાં ૨, બાફેલાં તાજાં ઇંડાં ૫, સોજો સરકો નાના ચમચા ૪, વેલાતી રાઇ ચઢાવેલી નાના ચમચા ૨, ક્રીમ પાશેર ૦ાા, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરીની ડાંખળી ૨.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે મરઘી અથવા પીલાંને સમારી ધોઇને રોસ્ત કરવુ અથવા બાફવું અને હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસના એકેક ઇંચના કકડા કાપી સૅલરીને ધોઇ કોરડી કરી તેના પણ એટલાજ કકડા કાપવા. પછી ઇંડાંને છોલી દાળનો ભુકો કરી તેમાં રાઇ તથા નીમક ભેળી સરકો રેડી છેલ્લે થોડી થોડી કરી બધી ક્રીમ મેળવી ઘણું કઠણ થયું હોયતો સેજ પાણી મેળવી સૅલરી તથા મરઘીના કકડા ભેળીને પછી તેમાં એ મેળવવું.

સેવ ઓસાવેલી.

એક શેર સોજી ઝીણી સેવને ચુંટી એક સાફ તપેલાંમાં આસરે ત્રણ શેર પાણીને ખુબતરેહ કકડાવી માહે પાણી ઉછળેને તેમાં સવા તોળો ઘી ભેળીને પછી સેવ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને સેવને જરા કાઢીને ડાબી જોવી અને નરમ થઇ હોયતો તુર્તજ ઉતારવી પણ સેજ કાચી જેવીજ લાગેતો તેમ થાય ત્યાંસુધી રાખવી. પણ વળી તેમ રાખતાં સેવ થીસઇને ડુચા જેવી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. પછી ઉતારીને સાફ ભોયાં અથવા નવી ટોપલીને બીજી ખાલી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમા સેવને ઓસાવવી અને માહેથી બધું પાણી નીકળી જઇ સેવ સુકી થાયને કાઢી માહે મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા મરજી પડેતો માખણનું અથવા બીજું ઘણું સોજું ઘી નાના બે ચમચા ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. ઠંડી સારી લાગશે નહી. ગમેતો કકડાવેલાં દુધમાં મીઠાસ મુજબ ખાંડ ભેળી તેમાં ઓસાવેલી સેવ તથા ટેસ્ટ મુજબ સોજો ગોલાબ તથા થોડું છુંદેલું એલચી જાયફળ ભેળીને ખાવામાં સારી લાગેછે. જુની સેવ ઘણી ખીલેછે પણ તે ખોરી હોય નહી. બીજાં કોઇ ગામોની સેવ ઘણીજ બારીક પણ આવેછે તેને ઉપર લખેલા વખત મુજબ પાણીમાં રાખવી નહી પણ સેજ વખતમાંજ નરમ થઇ જાય તેવી તુર્તજ ઓસાવવી.

સેવ કેસર્યો.

સેાજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સેાજી ખાંડ તથા સેાજું ઘી દરેક શેર ૦।।।, બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૦।।।, જાયફળ તોળો ૦।, સેાજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બે આની ભાર).

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને ખુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને સેકીને ખુંદવી. એળચી જાયફળને બારીક ખુંદવું. સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. આગ્મે ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇ દાબીને માહેથી પાણી કાઢી નાખવું. જો સેવ નવી હેાયછે તો વધારે પાણી પડવાથી નરમ થઇ જાયછે અને જુની સેવમાં તેમ થતું નથી પણ ખીલછે માટે સેવ નવી હેાયતો સાડાત્રણ પાશેર અને જુની હેાયતો એક શેરને અડધો પાશેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી એક સેાજી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર જોશ આવે ત્યારે કેસર ભેળીને જરા વારે ઉતારી શીરો ગરમ રાખવા માટે બીજા ચુલા ઉપર સેજ ઇંગારે તપેલી મુકવી. ત્યારબાદ એક સેાજા કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ઘેરા બદામી રંગની તળાયને તુર્તજ ચમચથી કાઢી લઇ દરાખ નાખી તેને લાલ તળીને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી ફીકી લાલ તળાયને તેમાં કેસરવાળો શીરો રેડી ચમચથી ભેળવીને ઉઘાડું રાખવું અને એક જોશ આવેને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને સેવ ખીલી પાણી સુકાઇ સેવ ચરીને પોચી થઇ હેાયતો ઉતારવું પણ જો સેવ જરા કઠણ જેવી લાગેતો ઉપરથી ફરતું ગરમ પાણી એક બે વખત છાંટી સેવ બરાબર પોચી પણ મજાહની ચાસવાળી થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. એ સેવ મજાહની થાયછે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જશે માટે બનતાંસુધી જુની પણ સેાજી લેવી. સેવ વધારે મીઠી પસંદ નહી હેાયતો ખાંડ અડધો શેર લેવી અને ગમેતો ઘી પણ અડધો શેરજ લેવું.

સેવ ગાંઠીયા.

ભેળ વગરનો સેાજો તોળેષ્ઠા એક શેર ચણાનો આટો લઇ ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખી ઠંડાં પાણીથી પોચો બાંધી ખુબતરેહ ગુંદવો. પછી એક ઘણી મોટી કઢાઇને ઘી અથવા સેાજાં મીઠાં તેલથી પોણી ભરી ચુલે બળતે મુકવી અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે સેવ બનાવવાના છુટાં છુટાં ઘણાં ઝીણાં આંધરાંનો લોઢાંનો મોટો ઝારો આવેછે અને તેના હાથાની સાંમી બોરદુપર લોઢાંના બે આંકડાને ઝારાની સાથે જડેલા હોયછે તે નાના આંકડાને કઢાઇની સાંમી બાજુપર ટેકાવીને મુકી હાથાને આપણા હાથમાં પકડવો, તેથી ઝારો કઢાઇમાં પડી જશે નહી. પણ એવા આંકડા સાથનો ઝારો નહી હોયનો પછી કઢાઇમાંનુ કકડતું ઘી છલકાય નહી તેમ એમજ ઝારાને કઢાઇની કીનારીપર ટેકવવો અથવા સંભાળથી ડાવા હાથમાં મજબુત અતરંગ પકડવો અને બાંધેલા આટામાંના થોડાને ઝારાની ઉપર મુકી જમણા હાથની હથેલીને જરા પાણી લગાડીને આટાની ઉપર ઘસવી, તેથી બધી સેવ થઇને કઢાઇમાં પડશે. તે પછી ઝારાને અસેડી તેનાં બેઉ પડ ભીનવેલાં કપડાંથી લુછી નાખવાં, તેથી છેક ખુલ્લા રેહશે. કઢાઇમાંની સેવનું હેઠેનું પડ ફીકા પીળા રંગનું તળાયને ભાગે નહી તેમ બધી સેવને બીજા મોટા ઝારાથી ફેરવી તે પડ તળાયને ઝારાથી કાઢી બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી એજ રીતે બાકીના અટાની સેવ તળવી. સેવ ઠંડી થયાથી કકરી થાયછે.

ગાંઠીયા બનાવવા માટે ઉપર મુજબના એક શેર આટામાં બે તોળા ઘી મેળવી સેકીને વાટેલો પાપડખાર તથા વાટેલું નીમક દરેક તોળો ૦॥ ને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેનેથી ઘણોજ કઠણ આટો બાંધી ખુબતરેહ બતાથી થોડા થોડી ગુંદીને તેમાં જીરૂં તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦॥ ને ખોખરૂં કરીને માહે ભેળીને આટાના મોટા ચાર ગોળા કરવા અને તેને અકેકની ઉપર મેલી હથેલીથી થાપી મોટું કરીને તેની વીટ વીટાળી તેમાંથી એક મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલો ગોળો લઇ હથેલીને જરા મીઠું તેલ લગાડી લાકડાંની કથરોટ આવેછે તેને એક સાદડી પાંથરી તેની ઉપર ઉલટી મુકવી અને તે નહી હોયતો એક લીસાં પાટીયાને કોઇ ચીજની ઉપર જરા ઉંચુ

મુકવું અને તેની ઉપર પેલા આટાનેા ગેાળેા મુકી બેઉ હથેલીથી વણુવેા. જેમ કરતાં પતળા ગાંઠીયા વણાઇને બેઉ બેારદુપર ઢગળેા થશે. એ રીતે એકજણે ગાંઠીયા વણુવા અને બીજાં માણુસે ઉપર મુજબની કઢાઇમાં ઘી અથવા તેલ એજ રીતે કકડાવી તેમાં થેાડા થેાડા ગાંઠીયા નાખવા. જરા વારમાં કઢાઇમાં ગાંઠીયા ફુળીને જાદા થશે પછી તેને મેાટા ઝારાથી તળે ઉપર કરી સફેદ હેાયનેજ કાઢીને બેાયાં યા આળણીમાં મુકવા, લાલ તળવા નહી. ઠંડા થયાથી કકરા થશે. કકડેલાં ઘી અથવા તેલમાં તળતી વેળા ભડકું લાગે નહી તેની ઘણીજ સંભાળ રાખવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધ જેવી રાંધેલી.

સેાજી જુની સેવ શેર ૧, ખાંડ શેર ०॥। ને નવટાંક, સેાજાું ઘી શેર ०॥, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, સેાજો ગેાલાબ પાશેર ०॥, ખુંદેલી એળચી તેાળેા ०॥। તથા જાયફળ તેાળેા ०॥.

આએ ચેાપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી સ્લાઇસ કાપી ધેાઇને કેારડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધેાવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડેા નીકળેને બદામ નાખી બદામી રંગની થાયને આંધરાંની ચમચે કાઢી લઇને પછી દરાખ તળી કાઢવી. ત્યારબાદ આએ ચેાપડીમાં સેવ એાસાવેલી છાપેલીછે તે પ્રમાણે સેવને એાસાવેલી કરવા માટે કકડતાં પાણીમાં નાખ્યા પછી તેમાં લખેલા વખત કરતાં વધુ વખત ચુલે રાખ્યા પછી સેવ ઘણી નરમ થાયને એાસાવવી અને તપેલીમાંનાં બદામ તળેલાં ઘીમાં નાખી માહે ખાંડ ભેળી ધીમે બળતે મુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને કઠણ થાયને ગેાલાબ મેળવી જરા વારે ઉતારી બાકીનેા સામાન ભેળીને સેવ કાઢવી.

સેવ ઘઉંનાં દુધની.

આએ વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલીછે તેમાં લખેલીજ રીતે પણુ નીમક તથા ફટકી નાખ્યા વગર અમથુંજ ઘઉંનું દુધ કઠણુ રાંધવું અને તેમાં લખેલાછે તેજ જાતનેા પણુ આએ ચેાપડીમાં સેવ ચેાખાના આટાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબની આળણીવાળેા સાંચેા લેવેા અને તેમાંથી એ રાંધેલાં દુધની સેવ પાડી તેને સુપડાં ઉપર ઝીળીને તડકે

સુકવવી. પણ એ સેવ તળીને પછી રંધાશે નહી, તેમજ એને નરમ થતાં પણ ઘણો વખત લાગેછે માટે કકડતાં પાણીમાં સુકવેલી સેવ નાખીને ઇંગારે રાખવી અને જ્યારે નરમ થાય ત્યારે ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી આએ ચોપડીમાં સેવ દુધમાં રાંધેલીછે તેમ અથવા સેવ રાંધેલીમાં ઓસાવેલી સેવ રાંધવા લખેલુંછે તે બેમાંની એક રીતે એ સેવ રાંધવી.

સેવ ચાસ પાયલી.

સોજી ઝીણી સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦।। થી ૦।।।, નવી બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦।, એળચીના દાંણા તોળો ૦।।।, જાયફળ તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૯.

સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. દરાખને સોજી કરીને ધોવી. પોણો શેર ખાંડને ગોલાબમાં પીગળાવી ચુલે મુકવું અને ઘાડો શીરો થાયને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેભટપર મુકવો. પછી કલઇભરેલા પાઠીયામાં ઘીને ચુલે મુકી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બદામની સ્લાઇસ નાખી ઓધરાંની ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની તળાયને ઉતારીને ચમચથી કાઢી લઇ પાછું ચુલે મુકી ઘી કકડેને દરાખ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને કાઢી લીધા પછી સેવ નાખી ફેરવ ફેરવ કરી ઘેરી લાલ થાયને સેવ નવી હોયતો ત્રણ પાશેર અને જુની હોયતો સાડા ત્રણ પાશેર ઠડું પાણી રેડી બાકી રહેલી એક પાશેર ખાંડ ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી બળને રાખવું અને સેવ સીજીને પાણી સુકાવા આવે ત્યારે હેઠે લાગે નહી તેમજ સેવ ભાગે નહી તેમ અવારનવાર ચમચ કરીને પાણી તદન સુકવા દેવું. પછી સેવની ઉપર તૈયાર રાખેલા શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવીને પુરતા ઇંગારે ઉંઘાડી તપેલી રાખી સેવ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો સુકાઇને મજાહનો ચાસ આવેને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. વૈનીલાની સેવ કરવી હોયતો સેવને ચાસ આવ્યા પછી નાના એક ચમચા વૈનીલા

એસેન્સમાં સોજો ગોલાબ એટલેાજ ભેળીને સેવની ઉપર ફરતું છાંટવુ. કેસર્યા સેવ બનાવવી હેાયતેા વૅનીલા નાખ્વું નહી પણ પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર સેાજી ખરી કેસરને આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે મુજબ સેકી વાટીને શીરાને ભભટપર મુકતી વેળા તેમાં એ કેસરને બરાબર મેળવવી. માવેા નાખેલી સેવ વધારે સરસ થાયછે માટે ગમેતેા અડધેા શેર તાજા મેાલા માવાનેા ભુકેા કરી શીરાને સેવપર નામતી વેળા પેહલે એ માવેા ભેળીને પછી શીરેા રેડવેા.

સેવ ચેાખાના આટાની.

રંગુનનેા હલવેા નામના એક જાતના તદન સફેદ ચેાખા આવેછે તેને ચુંટી સેાજા ધેાઇ બેાયાંમાં નાખ્વા અને બધું પાણી નીકળી જાયને તડકે ધેાતાં સફેદ કપડાંપર પાંથરીને સુકી તદન કેારડા થાયને દલીને ચાળી એ આટેા અડધેા રતલ લેવેા અને સેજબી ખેારં નહી પણ તદનજ નવું મેાહું પાકટ એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડતું પાણી અડધેા શેર રેડી સારીકાની ચેાળીને બધું દુધ કાઢી ઝાંજરાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરેા પડેને ઉતારી આટામાં જરા જરા કરી બધું ભેળી સારીકાની મસળી ઘટેતેા બીજું કકડતું પાણી જરા નામીને પેાચેા આટેા બાંધવેા. કારણ કઠણ આટાની સેવ પડતી નથી, એને માટે પેાચેા આટેા જોઇયેછે. તે પછી આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં કુરડઇ છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનેા સાંચેા લેવેા પણ તેના સાંચામાં સાત આંધરાંનેા નળેા લેવા છાપેલુંછે તેને બદલે આગ્મે સેવ બનાવવા માટે ૦૧ ઇંચિ જેટલાં છુટાં છુટાં પણ ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીવાળેા નવેા લેવેા અને એક કલઇભરેલેા મેાટેા પાટીયેા પાણીથી અડધેા ભરી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકી પાણી ખુબ કકડીને અંદર ઉછળેને એ બાંધેલા આટાનાં ઘણાં નાનાં સપરચન જેટલા ગેાળા કરી હથેલીથી દાબીને તેના લાંબાં મુઠીયાં વાળીને પાણીમાં મુકી ઢાંકણ ઢાંકી મેાટે બળતે રાખ્વું અને લગભગ અડધેા કલાક થાયને તપેલું ચુલે ધીમે બળતે રાખી આંધરાંની ચમચથી એક મુઠીયું કાઢીને સાંચાના નળામાં મુકી કુરડઇમાં લખ્યા પ્રમાણે દાબવું, તેથી સેવ થઇને હેઠે પડશે તેને મેાટી રકાબીમાં ઝીલી એજ રીતે એકેક મુઠીયાંને ગરમ ગરમ કાઢી સેવ કરી

બધી એકઠી થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ સોજી ખાંડ ભેળીને ગરમ ગરમ ખાવી. અમેનો બાફેલાં ત્રણ ત્રણ મુઠીયાંને પાણીમાંથી કાઢી ભાંગીને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા યા બીજું કોઈપણ એસેન્સ ભેળીને પછી મસળીને પાછાં મુઠીયાં કરીને તેની સેવ પાડી ખાંડ ભેળીને ખાવી. વધારે સારી સેવ બનાવવી હોયતો આટાના મુઠીયાં ચુલે બફાય તેટલાં બીજે ચુલે બે શેર સોજાં દુધમાં ૦। રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળી ચુલે બળતે ઘુંટયા કરવું અને બે પાશેરની પણ ઉપર દુધ બળેને ઉતારવું અને બદામની બીજ નવટાંકને છોલી છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જાયફળ અડધો તોળો તથા ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા એસેન્સ તથા ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ એ દુધમાં ભેળીને મોટાં દીશમાં નાખી આટાના મુઠીયાં બફાઈને તૈયાર થાયને નળામાંથી એ દુધનાં દીશમાં સેવ પાડીને ભાગે નહી તેમ મેળવીને ખાવી. એનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે. ઘણાંજ બારીક અને પાશે પાશે આંધરાંની ચાળણીમાંથી સેવ બરાબર પડવી નથી માટે ઉપર લખ્યા મુજબની ચાળણીનો સાંચો લેવો.

સેવ તળેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦॥।, સોજું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, એળચીના દાંણા તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।.

એળચી જાયફળને છુંદવું. સેવને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ખાંડનો જરા ટાઈટ શીરો કરી ગરમ રાખવા માટે તપેલીને ઉની ભેભટપર રાખવી. પછી કલઈભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને માહે બદામની સ્લાઈસ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગની થાયકે તુર્ત કાઢી લઈ દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢી લીધા પછી માહે સેવ નાખી ધીમે બળતે રાખ્યા ફેરવ ફેરવ કરી બધી એકસરખી ફીકી લાલ તળાયને અંદર શીરાને ફરતો રેડી ચમચે મેળવી જરા વારે સેવ ટાઈટ થાયને બધો સામાન ભેળીને ઉતારવી, સુકી કરવી નહીં. પાણીને બદલે બધા ગોલાબમાં શીરો કરીને બનાવેલી સેવ વધારે સારી થશે.

સેવ દુધમાં રાંધેલા.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજાું દુધ શેર ૧, સોજુ ઘી શેર ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ા, કીસમીસ અથવા રેટ દરાખ નવટાંક, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા, એળચી તોળો ૦ાા, જાયફળ તોળો ૦ાા.

બદામને છોલીને બારીક સ્લાઇસ અથવા આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોવી. પછી દુધમાં ખાંડ ઓગળાવી ગાળીને બે કકરા પાડવા. ત્યારબાદ એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકરીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બદામ નાખી ફીકી લાલ તળી કાઢી દરાખ નાખી તેને તળીને કાઢયા પછી સેવ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી ફીકી લાલ તળાયને પાંથરીને તેની ઉપર કકડાવેલું દુધ રેડી એક કકરો પડને ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે થોડા અને ઢાંકણપર વધારે ઇંગાર મુકી દુધ સુકાવા આવેને ચમચનો ડાંડો ફેરવવો અને બધું દુધ સુકાયને ગોલાબ રેડી તે બળેને એળચી જાયફળ ભભરાવી ડાંડાથીજ ભેળવી ઉતારીને સેવ કાઢી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

એ સેવને તળીને રાંધવી નહી હોયતો સેવ ઓસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને ઓસાવવી અને પેહલે બદામ દરાખ તળી કાઢયા પછી બધું ઘી રેહ તેને સેવને તપેલીમાં પાંથરીને તેની ઉપર રેડી ખાંડ નાખીને કકડાવેલું દુધ રેડીને ઉપલીજ રીતે એ સેવને તૈયાર કરવી. એ બેઉ રીતથી રાંધેલી સેવ મજાહની થાયછે. નવી સેવ ખીચડા જેવી થઇ જાયછે માટે હમેશ સોજી જુની સેવ લેવી.

સેવનો જર્દો.

મુસલમાન લોક કેસર નાખીને સેવ પકાવેછે તેને તેઓ સેવનો જર્દો કેહછે તે રીતે સેવ રાંધવી હોયતો એક શેર સોજી ઝીણી સેવને ચુંટીને સાફ કરવી. સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચ એટલે બે આની જેટલાં વજનની લઇ તેને આએ ચોપડીમાં સેકીને ઝુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે સેકીને વાટવી. બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી એ દરેક નવટાંકને આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે છોલી ચારોળી આખીજ

રાખી બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નવટાંક કીસમીસ દરાખને સાફ કરીને ધોવી. ત્યારબાદ પોણોશેર સોજાં ઘીને કલઇવાળી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં સેવને બદામી રંગની અથવા ફીકી લાલ એ બેમાંથી ગમે તે એક રીતથી તળવી અને બીજા કલઇભરેલા પાટીયામાં એક શેરને અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર કકરો પડેને માહે સોજી ખાંડ એક શેર નાખી તેમાં કેસરને બરાબર મેળવીને પછી બધો મેવો નાખી બધું ભેળીને બીજો એક જોશ આવેને તળેલી સેવ તેમાંનાં ઘી સાથેજ અંદર નાખી ચમચે બરાબર મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને અવાર-નવાર ઉઘાડી માહે ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પછી સેવને દાબી જોવી અને બરાબર નરમ થઇ નહી હોયતો એક બે વખત અંદર ગરમ પાણી જરા ભેળવું અને બરાબર ચરીને પાણી સુકાય ત્યારે ઘણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ઉપરથી ફરતો રેડી ઉઘાડું રાખી જરાવાર ઇંગારે મુકી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા ભેળવું.

સેવ પાપડી.

સોજી ઝીણી જુની સેવ તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજું ઘી શેર ૦ા, સોજી બદામની બીજ તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો તોળા ૩, એળચી તોળો ૦ાા ને વાલ ૫, જાયફળ તોળો ૦ા ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સોજી કરી ધોઇ કોરડી કરવી. સેવને ચુંટવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી ભેભટપર ગરમ રાખવો. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ધીમે બળતે ઘી કકડાવી પેહેલ બદામની સ્લાઇસને ફીકી બદામી રંગની તળીને જલદી આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઇ દરાખ તળીને કાઢી લઇ સેવ નાખી ચમચે ફેરવતાં જઇને બધી અંદર ભાંજીયા કરવી. પણ ભાંજીને છેક ભુકા જેવી કરવી નહી, ૦ા ઈંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કરવી અને બધી ફીકી લાલ તળાયને શીરો ભેળી ભભરાવીને બધો આટો નાખી બરાબર મેળવી ફેરવ ફેરવ કરી મેળવણીની બોરડુપરથી જરા શીરાનો પસરાત રેહ તેટલી સેજ ઢીળી મેળવણી થાયને ગોલાબ ભેળી પાછી એવીજ ઢીળી રેહને ઉતારી બાકીનો સામાન મેળવી ઘી

લગાડેલા ખુનચાની વચમાં બધું કાઢી ઢગળાને ચમચથી દાબી દાબીને પછી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી ચેાકી ચેાકીને લગભગ એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું અને પાપડા બંધાઇને તદન કઠણ થાયને ડાયમંડ આકારના યા ચેારસ કાપ મુકી તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ગેાલાબમાં શીરેા બનાવેલી વધારે સારી થાયછે. કેસર્યા કરવી હેાયતેા આએ ચેાપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરછે તે રીતે પાંચ વાલ ભરી કેસરને કરી બે ચમચી ગેાલાબમાં મેળવીને તે શીરામાં ભેળીને પછી શીરાને ભેભટપર મુકવેા. કદાચ સેવ પાપડી વધુ વાર ચુલ રેહતાં ભુકા જેવી થઈ જાયતેા તેમાં ગેાલાબ અથવા પાણી ભેળી પેાચું કરી ધીમી આંચે પાછું મુકી ફેરવ્યા કરી કઠણ જેવું થાયને ઉપર મુજબ ખુનચામાં થાપી બંધાયને કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. એ ભાગે તેવું કઠણ થશે નહી પણ મજાહનું ચીવટ હલવા જેવું થશે.

સેવ પાપડી માવાની.

ઉપર સેવ પાપડી છાપેલીછે તેમાં લખ્યુંછે તેટલેાજ બધેા સામાન લેવેા પણ તેમાં આટેા લખેલાછે તે લેવેા નહી અને તેને બદલે સેાળે તાજો મેાળેા માવેા અડધેા શેર લેવેા. પછી એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ બધેા સામાન તૈયાર કરી બદામ દરાખને તળી કાઢયા પછી ઉપર પ્રમાણેજ સેવને ભાંજતાં જઇને મજાહની લાલ તળીને ઉતારી ઘણીજ લાલ થાય નહી માટે તપેલીને ઠંડું પાણી ભરેલા ખુનચામાં તુર્તે મુકવી. ત્યારબાદ એજ સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબ શીરેા બનાવવા મુકવેા અને જરા પતળેા જેવેા શીરેા થાયને માવાને ભાંજી છુટેા કરી શીરામાં બરાબર મેળવી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરામાં માવેા બરાબર ભેળાય અને શીરેા ચાસવાળેા થાયને તેમાં ઘી સાથની તળેલી સેવ ચમચથી બરાબર ભેળીને પછી ઉપર સેવ પાપડીમાં લખ્યા પ્રમાણે તૈયાર થાયને ખુનચામાં કાઢી એક ઇંચ જેટલી જાદી તેજ રીતે થાપીને તદન કઠણ થાયને તેમજ પણ ત્રણ ઇંચ મેાટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા. કેસર્યા કરવી હેાયતેા સેવ પાપડીમાં લખ્યા મુજબની પાંચ વાલ કેસરને પેહલે શીરામાં ભેળીને પછી તેમાં માવેા મેળવવેા.

સેવ બનાવવાની રીત.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો રવો પોણા રતલ સાથે મીલનો પેહલાં નંબરનો ઝીણો ઘઉનો આટો ૦ા રતલ ભેળી ચાળી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં અડધો તોળો નીમક પીગળાવી ગાળીને આટા રવામાં ભેળી ખપતું ખપતું ઠંડું પાણી નાખી સેજ કઠણ જેવો બાંધી પંદરેક મીનીટ ગુંદીને ઉપર કપડું ઢાંકી ચાર કલાક રાખવું. પછી તેના ચાર ભાગ કરી તેમાંના એકને બેઉ હાથનાં બધાં આંગળાંથી ખેંચી જરા લાંબો કરી તોડી નાખીને પાછો જોડીને એકઠો કરી એ રીતે પચીસેક મીનીટ ખેંચી તોડીને પાછો એકઠો કરતાં રેહવું. જેમ કરતાં આટો કેળવાઇને મજાહનો સેવ વણાય તેવો ચીકાસ પકડશે. તે પછી બાકીના બધા આટાના ભાગને પણ એજ રીતે કેળવવો. ત્યારબાદ સેવ વણવા માટે આસરે દોઢ ગજ લાંબું અને આઠેક ઇંચ જેટલું પોહોળું પાટીયું આવેછે અને તે પાટીયાંની પોહોળાઇ જેટલાજ તેની ઉપર જરા છેટે છેટે બધા આડા છાલકા કાપ પાડેલા હોયછે અને એ પાટીયાંની પછવાડે એટલુંજ પોહોળું પણ લંબાઇમાં એનાં કરતાં અડધું લાંબું બીજું પાટીયું આવેછે તેને લાંબાં પાટીયાંની સાથે વચમાંથી મીજાગરાંવડે જડી લીધેલું હોયછે અને સેવ વણવા માટે એ પાટીયાંને જેમ બને તેમ ઉંચી જગ્યા ઉપર મુકીને વણીતો તેથી સેવના વણાતા તાર તણાઇને લાંબા ઉતરેછે, માટે તેમ કરવા સારૂં આસરે દોઢ બે વાર સુધી લાંબી એક ટેબલ અથવા એવુજ બીજું કાંઇ ઉંચે મેલીને તેની ઉપર પેલું સેવ વણવાનું પાટીયું પડી જાય નહી તેમ ઠેરવીને પેલાં જડેલાં પાટીયાંને ઉઘાડી તેના ટેકાથી ગોઠવીને મુકી સેવ વણનાર માણસને બેસવા માટે પાટીયાંની આગળ ખાલી જગ્યા રાખવી. એ રીતે મુકીયાથી પાટીયું જરા ઢળતું થશે. પછી વણાયલી સેવના તાર નાખવા માટે સોજી નવી છટીયાંની સાદરીને બની શકે તેટલી આસરે દોઢ બે વારને છેટે પાટીયાંની સામી બોરડુપર દુરથી પાંથરવી, કારણ જેમ દુર હશે તેમ સેવના તાર ખેંચાઇને પતળા થશે. તે પછી બેઉ હથેલીને તેમજ પાટીયાંને સેજ ઘી ચોપડી પેલા આટાનો નાનાં સપરચન જેટલો ગોળો લઇ બેઉ હથેલીથી સેવ વણવા માડવી અને પાટીયાંની બેઉ બોરડુપર હેઠે તાર ઉતરે તેને બે માણસ હોયતો તેમ નહીતો પછી એકજ માણસે

સંભાળથી બેઉ તારને સાથે નેટરના છેડાથી ઝીળીને અને તેમ લાંબા હાથે સાદરીની ઉપર બધા આડા તીરા એકેકની ઉપર નાખી એજ રીતે ઘી લગાડીને બધા આટાની સેવ વણવી. પછી સેવનો ઢગળો થાય નહી તેમ સંભાળથી સાદરીના ચારે છેડાને બે માણસોએ સરખી ઉચકીને પુરતાં તડકાંમાં મુકવી અને સેવ ઘણી બરાબર સુકાયને ભાગે નહી તેમ બધી સરખી કાઢીને ભરવી. મુસલમાન લોક બનાવેછે તે રીતે સેવ કરવી હોયતો ઉપર મુજબનો બધો એક રતલ ઝીણો રવોજ લેવો અને તેજ મુજબ નીમકનું પાણી ભેળીને પછી પાણીથી બાંધી લગભગ પોણો કલાકસુધી ખુબતરેહ ગુંદીને થાળીમાં મેલી તેની સપાટીની ઉપર આંગળી ભોંકીને છુટા છુટા જરા ખાડા પાડી તેમાં ઠંડું પાણી છાંટી કપડું ઢાંકીને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ઢાંકી રાખ્યા પછી મસળીને ઉપલીજ રીતે આંગળાંથી ખેંચી આટાને તોડી પાછો જોડીને કેળવી ઉપર પ્રમાણેજ એ આટાની સેવ વણવા માડી ઉપર લખ્યા કરતાં પણ વધારે દુર ચટાઇ પાંથરીને તેની ઉપર સેવ નાખવી તેથી એ સેવ ઘણીજ બારીક થશે. એ લોક રંગીન સેવ બનાવેછે તેવી કરવી હોયતો આટાને કેળવીને ત્રણ ભાગ સફેદને જુદો કાઢવો અને બાકીના ચોથા ભાગમાંથી ત્રણ ભાગ કરી ઝીણાં પાતરાંની મેથીની ભાજીને ધોઇ છુંદીને તેનો રસ કાઢી આટાના એક ભાગમાં ભેળીને તેને લીલા રંગનો કરવો. રંગ આઇસક્રીમનો આએ ચોપડીમાંછે તે રંગ બીજા એક ભાગમાં મેળવીને ઘેરો ગોલાબી રંગ કરવો અને જરા કેસરને સેકી બારીક વાટી જરા પાણીમાં ભેળીને આટામાં એ મેળવીને પીળા રંગનો કરવો. પછી પેલા બધા સફેદ આટાના ત્રણ ભાગ કરીને તે એકની સેવ વણી સાદરીપર નાખ્યા પછી રંગીન આટો એક જાતનો લઇને તેની સેવ વણીને તેની ઉપર નાખી પાછી સફેદ સેવ વણીને એની ઉપર નાખી બીજા રંગીન આટાની સેવને વણીને એની ઉપર નાખ્યા પછી બાકી રહેલા સફેદ આટાની સેવ વણીને છેલ્લે રંગીન રહેલા આટાને એમજ વણીને ઉપર નાખીને એ સેવ સુકવવી.

સૅવરી ફાઉલ.

મજાહતું ફરબે હાફ ફાઉલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ બેઉને ધોઇને બારીક કાપેલાં, ફુદનાનાં પાદડાં; સેલરી, પારસ્લી ધોઇ કોરકું

કરીને બારીક કાપેલું તથા મસાલો ગરમ એ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આદુ તોલો ૦ા, લસણ વાલ ૫, વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

બે ઇંડાંને કઠણ બાફી દરેકના ઉભા ચાર કકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. આજ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી સાફ કરી કકડા કાપીને સોજી ધોવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સોજી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં તળી માહે આદુ લસણ વઘારી મરઘીના કટકા, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતો ઢાંકણપર બીજું પાણી આપ્યા કરવુ અને મરઘી નરમ થાયને કોથમીર, મરચાં, ફુદનો, સૅલરી તથા પાર્સ્લી નાખી ચમચે મેળવવું. મરઘી તદન અરધઇને હાડકાં છુટ્રાં પડી જાય તેટલી બધી નરમ થાય અને માહે અડધો પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેહને ઉતારી ગ્રેવીમાંથી મરઘીને કાઢી તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી ચામડાં સાથેજ માસને છુટું પાડવું. ત્યારબાદ બાકીનાં બે ઇંડાને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી ગ્રેવીમાં નાખી સૉસ, લીંબુનો રસ તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પછી મરઘીનું માસ મેળવી એ બધું સમાય તેટલાં પાઇ દીશમાં એમાંથી અડધા ભાગ જેટલું મુકી તેની ઉપર ઇંડાંના કકડા ગોઠવીને પછી બાકી રહેલી અડધી મેળવણી સફાઇથી ઉપર પાંથરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી અથવા તંદુરમાં યા ચુલા ઉપર લાલ ભુંજવું. લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ ભુંજાશે.

સેવ રાંધેલી.

સોજી ઝીણી સેવ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૦ાા, બદામની બીજ શેર ૦ા, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

સેવને ચુંટવી. એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આજ ચોપડીમાં છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપવા અથવા ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડીને અંદરથી બરાબર

ખુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની ચમચે ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને તુર્ત ઉતારી પાડીને કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે મુકી ઘી કકડેને દરાખ નાખી લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ આજ ચોપડીમાં સેવ ઓસાવેલી છાપેલીછે તે રીતે સેવને બાફી ઓયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને કુચો થાય નહી તેમ સંભાળથી કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધી સેવને પાંથરીને મુકી તેની ઉપર અડધી ખાંડ ભભરાવી અડધું ઘી રેડી બાકીની અડધી સેવ, ખાંડ તથા ઘી એજ રીતે તેની ઉપર મેલીને પછી ફરતો ગોલાબ રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી તેપર જરા રાખ પાંથરીને તેની ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મેલી હેઠે ચુલામાં થોડા ઇંગાર રાખવા અને સેવ સુકી જેવી થાયને એળચી જાયફળ ભભરાવી ગમેતો બીજો જરા ગોલાબ છાંટી ચમચનો ડાંડો ફેરવીને ઉતારી સેવને કાઢીને ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી અને ગમેતો ચમચનો ડાંડો ફેરવતી વખત સેવમાંજ ભેળવી. એ સેવ અડધી યા તેથી પણ થોડી રાંધવી હોયતો સેવનાં બે પડ કરવાં નહી, ઉપર મુજબ પણ જરા નાની તપેલીમાં એકજ પડ મુકીને પકાવવી. ઉપલી રીતે ખાંડ ભભરાવીને સેવ રાંધવાને બદલે ત્રણ ચમચા ગોલાબ વધારે લઇ તેમાં ખાંડનો ઘણો ધાડો શીરો કરીને સેવની ઉપર એ રેડીને પકાવવી. એ સેવ સફેદ થાયછે માટે લાલ રંગની કરવી હોયતો સેવને ઓસાવ્યા પછી આજ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલોછે તે રંગ સેવ લાલ રંગની થાય તેટલો ખપતો ખપતો સેવમાં ભેળવો, પણ તેમ ભેળતાં સેવ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને પછી ઉપર મુજબ પકાવવી અને શીરો નાખવાનો હોયતો પછી રંગને સેવમાં નહી પણ શીરો ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો તેમાં ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ શીરો રેડવો. પણ સેવની હેઠે પોપડો થવા દેવો નહી, કારણ તેમ થયાથી હેઠેની સેવ રંગને લીધે સેજ કડવી લાગશે. કેસર્યા સેવ બનાવવી હોયતો પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર સોજી ખરી કેસરને આજ વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસરમાં લખેલી રીતે સેકી બારીક વાટીને છાંટવાનો ગોલાબ હોયતો તેમાં અને શીરો કીધેલો હોયતો તેમાં ભેળીને સેવપર નાખવો. પણ કેસર નાખી હોયતો તેમાં ખાંડનો રંગ નાખવો નહી. સેવને તળીને રાંધવી હોયતો બદામ દરાખને ઉપર મુજબ પણ પાટીયામાં તળીને કાઢી લીધા પછી તેમાં કાચી સેવ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી

બદામી રંગની, ફીકી લાલ અથવા ઘણી ઘેરી લાલ તળીને નવી સેવ હોયતો ઠંડું પાણી પોણો શેર અને જુની હોયતો સાડાત્રણ પાશેર રેડી પેહપે બળતાં ઉપર ઉંધાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડેને ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડી ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી. પણ સેવ જુની હોય અને પાણી સુકાય તોય ચરી હોય નહીતો પછી ઉપરથી ગરમ પાણી થોડું છાંટવું અને બધું પાણી સુકાઈ સેવ ચરે અને સુકી થાયને ગોલાબ ભેળી જરાવાર ઇંગારે રાખીને ઉતારી ઉપર ફરતું એલચી જાયફળ નાખી ચમચે મેળવીને સેવ કાઢયા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી. ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સેવને ઘણી લાલ તળવાને બદલે બદામી રંગની તળાયને ઉપર લખ્યા જેટલું પાણી ઘણા ઘેરા લાલ રંગનું થાય તેટલો એમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી ઉપર મુજબ એ પાણી રેડીને પકાવ્યાથી સેવને લાલ તળીયા વગર એમજ મજાહની લાલ થાયછે.

સેહેલા જૅલેતીન જૅલી.

સોજું જૅલેતીન તોળા ૨॥ (આંઉસ ૧), સોજી ખાંડ શેર ૦॥, તાજું ઇંડું ૧, તદન નીતરેલો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (દૅઝર્ટસ્પુન) ૧, તજના ઝીણા કટકા; જાદી છુંદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આએ વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનોછે તે મુજબ ઘાડો રંગ બનાવવો. જૅલેતીનને સવા શેર એટલે સવા બાટલી ઠંડાં પાણીમાં પોણો કલાક ભીનવી રાખવું. પછી ઇંડાંને સોજું ધોઇ કલઇભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ આખાં ઇંડાંને ખુબ ભચડીને કોટળાંનો ભુકો થાય તેમ સારીકાની મેળવી તેમાં પાણી સાથેજ જૅલેતીન ભેળી એલચી, જાયફળ તથા તજ મેળવી ચુલે બળતે ઉંધાડું મેલી અવારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડ તથા જૅલેતીન બરાબર પીગળેને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બે ત્રણ જોશ આવીને ઉપર મેલનો પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરા વારે જૅલી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢી નાખીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી જૅલીને ગાળી દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરી જોઇ જૅલી સવા શેર અથવા તેની ઉપર

નાના એક બે ચમચા જેટલીજ વધારે હોયતો કાંઇ નહી પણ તેથીબી વધારે હોયતો બીજી સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે મુકી સવા શેર કરીને ઉતારી પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ મેળી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો જરા જરા કરી બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવવો, એકદમ ઘણો નાખવો નહી. પછી મોલ્ડમાં અથવા ઍનેમલનાં તદનજ આખાં બોલમાં ભરવી અને એ જૅલી જલદી પાછી પીગળી જાયછે માટે ખાવાની બે કલાક આગમચ આએ ચોપડીમાં આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આઇસના ભુકામાં નીમક મેળી તબ યા તપેલીમાં મોલ્ડ યા બોલ મેલીને નમદો યા જાડું કપડું ઉપરથી દાબી મુકવું અને જૅલી તદન કઠણ થાયને ફરતી કીનારી અળગી કરીને ઉલટાવીને આખી જૅલી કાઢવી. ખરીયાની જૅલીના જેવી એ જૅલી કરવી હોયતો ફીકા લાલ રંગની થાય તેટલોજ રંગ મેળીને પછી શૅરી તથા બ્રૅંડી દરેક નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી જમાવવી. એ જૅલી મજાહની લાગેછે.

સોજી કોલંબોની કલેજીની વાંની. (પીગડુ).

બકરાંની સોજી નાની કલેજી ૧ વજન આસરે શેર ૦॥, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦।, સોજા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૩, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નવી વરીયાળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીલી છાલનાં કાચાં કેળાં ૩, ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૦॥, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી દોઢ પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખીને પાતા ઉપર પીસી દુધ કાઢી લઇ બાકી રહેલું અડધું પાણી નામી એમજ બીજું દુધ કાઢી છુછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. કાચાં કેળાંની છાલ હાથથી છોલાતી નથી માટે છરીથી બધી છાલ છોલી કેળાંના બબે કટકા કાપીને તે અકેક કટકાની ઉભી લાંબી ચાર ચાર ચીપ કાપવી. કલેજીને સાફ કરી સોજી ધોઇ છાલકી તપેલીમાં પુરતું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી તેમાં કલેજી નાખી ચુલે ઢાંકીને મેલી ઘણી નરમ બાફીને કાઢી ઠંડી થાયને અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તેને ચીરીને બબે કટકા કાપવા અને વરીયાળી, ધાણા તથા જીરાંને પાતા ઉપર ઘણું બારીક વાટી માહે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક મેળીને

એમાં કલેજીને બરમોટી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કલેજી નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી કલેજી વધારે નરમ જેવી થાયને કેળાં ભેળી એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહી કેળાં નરમ થાયને કાંદા તથા મરચાં મેળવી દુધ રેડી કલેજી ઘણીજ નરમ થાય અને કેળાં મળી જઇ મજાહનું જરા ઢીળું જેવુ થઇને ઘીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની થાયછે.

સોજી કેાલંબેાની બેહુન કરી.

સોજું કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી પાશેર ૧॥, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) ૩, નીમક ઉપસેલેા ભરેલેા નાનેા ચમચેા ૧, જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાઇ; આખી મેથી; દલેલી હળદ તથા નવી વરીયાળી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તેાળેા ૦॥, લસણ તેાળેા ૦।.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધેાવુ. નાળીયેરને બમણી એક પાશેર ગરમ પાણીમાં સારીકાની ચેાળીને ઘાડું દુધ કાઢવું અને બીજાં સવા શેર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમાં થેાડું રેડી ચેાળીને દુધ કાઢી એ રીતે બાકીનું પાણી બે વખત ભેળીને દુધ કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. કાંદાને છેાલી સેવ જેવા કાપી આદુ લસણને છેાલી તેનેા ઘણેા બારીક ભુકેા કાપી એ બધાં સાથે મેથીના દાણા ભેળીને જુદું રાખવું અને બાકી રહેલા બીજા બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણા બારીક વાટી કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગોસ્તને સંડેાવી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલેા જરા રતાસ પકડેને ચમચથી તપેલીની બેારદુપર કરીને માહે ઘી નાખવું અને તે કકડેને બેારદુપર કીપેલું ઘીમાં મેળવી પેલું નાળીયેરનું બીજી વખતનું કાઢેલું પતળું દુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને પાણી સુકાયને પેલું પેહેલું કાઢેલું ઘાડું દુધ મેળવી ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે

લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી છુટું પડી કરી મજાહની પટ થાયને ઉતારી બાફેલા ચાવલ સાથે લીંબુ નીચવીને ખાવી. કોલંબોમાં એ કરીને બેદુન કરી કહેછે. પટેટા પસંદ હોયતો ગોસ્ત ચરેને પોણો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડચાં કાપીને માહે નાખીને પછી ઉપર મુજબ થાયને ઘાડું દુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

સોજી કોલંબોની વાંની. (કેહેલમુલ.)

કાંદા તથા કેળનું લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, ધાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ તથા રાઇના દાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના દાણા તથા દપેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું નાળીયેર ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪–૫, નીમક ખપ મુજબ.

મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવાં. નાળીયેરને ઝીણું ખમણી તેમાંથી અડધું જુદું રાખવું અને બાકીનાં અડધાંને પાતા ઉપર પીસ્તાં જઇ હઢી પાશેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું રેડી બે ત્રણ વખત એમ પીસીને બધું દુધ કાઢી લઇ છુછો રેહ તે ફેંકી દેવો. કેળની ઉપર કેળાંની લુંગર નીકળેછે તેમાંથી બધાં મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહયા પછી છેલ્લે છેડાપર લાલ ફુલ બાકી રેહછે તેવું એક મોટું ફુલ લેવું અને તેની ઉપરનાં ઝડઇ ગયલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજું ધોઇ લુછીને પછી ફુલનો હેઠેનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા કાપ મુકી જાદા ભુકા જેવું કાપી તે તોળીને એક શેર લઇ તેમાં નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા બે લીંબુનો રસ નાખી હાથથી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી ઠંડાં પાણીથી સોજું ધોઇ નીચવીને સુકું કરવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંના અડધાને જુદા રાખી બાકીના અડધાને કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં લાલ તળી પેલું ખમણેલું અડધું નાળીયેર રેહવા દઇ બાકીનો બધો સામાન તથા પેલા જુદા રાખેલા કાપેલા કાંદાને માહે નાખી ચમચથી બધું ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચથી બધું દાબતાં જઇ બરાબર મેળવ્યા કરવું અને બધું તતરેને નાળીયેરનું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને ઢાંકવું

અને બધું ચરીને ઘીપર આવવા માડે ત્યારે પેલું જુદું રાખેલું ખમણેલું અડધું નાળીયેર ભેળવી ઇંગારે રાખ્વું અને મજાહનું ધીપર આવેને બાકીનાં ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળી તે બળીને પાછું બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવુ. એ વાંની મજાહની લાગેછે. ઉપલી રીતે એ વાંની કોલંબોમાં પકાવેછે. પણ કેળાંનાં ફુલનો ભુકો કાપી નીમક તથા લીંબુના રસ સાથે ચોળીને ધોયા પછી ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે પેહલે પાણીમાં નરમ બાફીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢયા પછી નીચવીને ઉપલી રીતે પકાવ્યાથી તે વધારે મળી ગયલું થાયછે. એની ઉપર ઇડાં ફીંધેલાં પણ સારાં લાગેછે. પણ તેમાં નવટાંક જેટલું ઘી વધારે નાખ્વું.

સોજી ચટણી કેરીની.

પટેલની અથવા બીજી કોઇપણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરી અથવા અંદરથી પીળી થયલી પણ કઠણ કેરીની બધી છાલ બરાબર જાદી છોલીને તેની ૦। ઇંચ જાદી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૨, સોજો પીળા રંગનો નરમ ગોળ પાકપર ચઢેલી કેરીના કટકા માટે શેર ૧।। અને કાચીના માટે શેર ૨, સોજું આદુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૧।।।, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તોળો ૧।।, સોજો જલદ સરકો પાઇંટ ૦।।।.

કેરીના કટકાને પાણી બીલકુલ લગાડવું નહી. મરચાંને તુછી ડીચકાં કાઢીને જરા સરકામાં બારીક પીસવાં. આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. લસણને છોલીને ખલમાં ખોખરું કરવું. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી બધા સરકામાં પીગળાવી તદન કલઇવાળી પોહોળી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં ફુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળી કેરીના કટકા મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે અથવા કોલસાના ઇંગારે ઉંધાડું મુકી વારંવાર અંદર કલઇભરેલી ચમચ અથવા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને કેરી નરમ થાયને તેના મોટા કટકા રેહ નહી માટે અંદર ભાંજીને મેળવ્યા કરવી અને ચટણી બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી અથવા નાની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર

કપડું બાંધી એમાં ખરાબ થાય નહી માટે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવી. ગોળની ચટણી રતાસપર થાયછે માટે પીળા રંગની કરવી હોયતો ગોળને બદલે સોજી ખાંડ લેવી. ચટણી તીખી પસંદ હોયતો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે.

સોજી દુધમાં પકાવેલી મરઘીની કરી.

ભરેલું નાનું હાફફાઉલ ૧, ઘી રતલ ૦।, કાંદા શેર ૦।, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નવુ સુકું કોપરૂં તોળો ૧, મોટી બદામની બીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ૦॥, મરચાંની બારીક ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૪ નો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીસવી. મરી, કોપરૂં તથા ખસખસને જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસી એ બધા પીસેલા સામાનમાં કરી પાઉદર તથા મરચાંની ભુકી ભેળી બધું પાછું સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવુ. પછી કાંદા તથા આદુને છોલી બેઉનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી સોજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કાંદા નાખી ઘણા ફીકા તળાયને આદુ ભેળી ચમચે ફેરવ્યા કરી બેઉ ફીકું લાલ તળાયને તેમાં બધો મસાલો તથા નીમક મેળવી મરઘીના કટકા ભેળી ઇંગારે રાખી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંચાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી મરઘીનું પાણી બળી બધું ઘણુ બરાબર તતરેને ઢાંકણુ પરતું પાણી અંદર રેડી ઉપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું અંદર નામ્યા કરવું અને મરઘી નરમ થાયને અંદર પાણી રેડવું નહી પણ દુધ ભેળી ઢાંકણુની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને મરઘી નદન નરમ થઇ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળીને થોડા ઇંગાર ઉપર રાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. પણ તે વખતે ઢાંકણુ પર પાણી આપવું નહી. તીખાસ પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખવી. એ કરી મજાહની મુલકદાનીના જેવી થાયછે.

સોજુ આથેલી મરઘીનું પાઇ.

એક મજાહનું ફરયે હાફફાઉલ લેવું અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કટકા કાપી સોજું ધોઇને કોરકું કરવું. પછી એક તોળો આદુ તથા લસણની મોટી છ કળીને છોલી છુંદી અથવા પીસીને તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવવું અને કોથમીરનાં પાદડાં, સૅલરી તથા પાર્સ્લી ત્રણે બારીક કાપીને દરેક સપાટ ભરેલો એક નાનો ચમચો, ફુદનાના દસ પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે બેઉ બારીક કાપેલાં, ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જલદ સરકો નાના બે ચમચા લઇ એ સઘળાંને આદુ લસણમાં ભેળી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં મરઘીના કટકાને ખરમોટી ઉપર કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. તેટલાં આએ વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ પણ જીરૂં નાખ્યા વગર મજાહનું બે પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથે એક રતલ ગોસ્તને પકાવી અંદરનું ગોસ્ત કાઢી નાખવું અને ટસ્ટ કરતાં જરા વધારે ખાતી થાય તેટલો એ ગ્રેવીમાં વેલાતી સૉસ તથા લીંબુનો રસ ભેળવો અને મરઘી આથ્યાને ત્રણ કલાક થાયને અડધો શેર મોટા પટેટાને છોલી બબે ફાડ્યા કાપીને ધોવા, બાફેલાં ચાર ઇડાંને છોલી ઉભા બબે કટકા કાપવા અને નવટાંક કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકો કાપી નવટાંક ઘીમાં લાલ તળી તેમાં ગ્રેવી ભેળીને પટેટા તથા બધા મસાલા સુધાંજ આથેલી મરઘીના કટકા મેળવવા અને એ સઘળું તથા ઇડાં સમાય તેટલાં પાઇદીશ માટે આએ ચોપડીમાં પફપેસ્ટ પાઇનો છે તેવો એક રતલ આટાનો બનાવી આએ વીવીધ વાંનીમાં ચીકન પાઇ છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશ માટે કાપી તૈયાર કરી એજ પાઇમાં લખ્યા મુજબ દીશમાં મરઘી, પટેટા તથા ઇડાં ગોઠવીને મેલી ગ્રેવી રેડી ક્રસ્ટ ઢાંકીને ભઠી અથવા તંદુરમાં ભુંજવા મુકવું અને ક્રસ્ટ ખીલી બરાબર ઉપસીને મજાહનો ભુંજાય પછી ઘણી ધીમી ભઠીમાં અને તંદુર હોય તો ઢાંકણની ઉપરથી બધું કાઢી નાખી હેઠે ચુલામાં છુટા છુટા સેજ ઇંગાર રાખી બે કલાક સુધી રહેવા દેવું, તેથી અંદરની મરઘી ઘણી નરમ થશે.

સોજું આમંદ પુડીંગ.

સોજું ભેળ વગરનું ભેંસનું દુધ શેર ૧॥, નવી બદામની બીજ પાશેર ૧॥, રાજબેરી; સ્ટ્રૉબેરી અથવા ઍપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઇપણ એક જાતની જામ રતલ ૦।, ખાંડ શેર ૦।, માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, માલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧, સોજો ગોલાબ તથા લગાડવા માટે બીજું માખણ ખપ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબ નાખીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીસવી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ છુંદવી અને દુધને બાળી તેનો માવો કરી તેમાં બદામને મેળવી એક કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઇંડાંની દાળ સાથે માખણ, આટો તથા ખાંડ ભેળીને માહે માત્રા સાથની બદામ નાખી ખુબતરેહ બધું ઘુંટી એકરસ કરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે તે ભેળવી. પછી કીનારી સુધી એ મેળવણી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશ અથવા કલઇભરેલી લંગડીને માખણનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજી ઠંડું થાયને ઉલટાવીને પુડીંગ આખુંજ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું મજાહનું લાગેછે.

સોજું ઑરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

એક દીવસનાં વાસી સોજાં સફેદ પાંઉના પોપડા કાઢી નાખી ગરની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાડી બધી કાતરીઓ કાપી તે અડધો રતલ લેવી અને એક પાશેર સોજાં કઠણ માખણને કાતરીઓનાં એકેક પડની ઉપર બધું બરાબર ચોપડી તેની ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. પછી એ કાતરીઓથી અડધું ભરાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશને અથવા કલઇભરેલી લંગડીને બીજું માખણ ચોપડીને દીશ અથવા લંગડીમાં કાતરીનું માખણનું પડ ઉપર રહે તેમ એક પડ મુકી અડધો પાશેર જેટલાં દુધમાંથી ચમચા વડે કાતરીઓની ઉપર જરા રેડીને પછી સોજી સારા મેકરની અડધો રતલ ઑરેંજ માર્મલેડ લઇ તેમાંથી એ કાતરીઓની ઉપર થોડી ચોપડી એ રીતે જેટલાં પડ મુકાય

તેટલાં પાંઉ તથા માર્મેલેડનાં પડ સફાઇથી ગોઠવવાં. લારબાદ Alfred, Bird's Custard Powder નાં એકેક આંઉસ પાઉડરનાં નાનાં પૅકેટ આવેછે તે એક આંઉસ પાઉડરને એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તદન ચોખ્ખું એક શેર દુધ લઇ તેમાંથી નાના ચાર ચમચા જેટલું દુધ નાખી પાઉડરને સારીકાની મેળવવો અને બાકીનાં બધાં દુધમાં પાંચ તોળા ખાંડ ભેળી ચુલે મુકી ચાર કકરા પડેને પેલો ભીનવેલો પાઉડર હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછો ચમચાથી બરાબર મેળવીને પછી દુધને ઉતારી તેમાં રેડતાં જઇ ગાંગડા થાય નહી તેમ ઝડપથી મેળવી દઇને પુડીંગ ભરેલાં દીશ યા લંગડીમાં રેડવું અને અડધો કલાક થાયને ઉપર પોપડી બંધાયછે તેને પુડીંગ ચુંથાય નહી તેમ ચમચાથી મેળવીને બીજો અડધો કલાક યા વધુ વખ્ત રાખી બધું અંદર બરાબર પચેને પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ખાવાની એક બે કલાક આગમચ ભુંજેલું એ પુડીંગ ખાધામાં ઘણું મજાહનું લાગેછે પણ પાંચ છ કલાક રાખ્યાથી ઠીસઇ જાયછે પછી તે એટલું બધું સારૂં લાગતું નથી.

સોજો ખીમાનો ઑમલેટ.

આગ્મે વીવીધ વાંનીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પૅટીસ, સમોસા, પૅન કેક એવી કોઇ ચીજોમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ ૦ા રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો પાણીના ભાગ વગરનો પણ પોચો ખીમો પકાવવો. પછી ત્રણ તાજાં ઇડાંની સફેદીમાં ચાર ચમઠી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવવી અને નવટાંક ઘીને સાફ પેણામાં ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળે લારે બળતું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કીધેલી ઇડાંની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી તવાથા વડે સફાઇથી ચોખંડું જેવું પાંથરવું અને હેઠેનું પડ પેરા બદામી રંગનું થાય લારે એક બોરડુ પરથી ઑમલેટ એક ઇંચ જેટલો ખાલી રાખીને પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમો સરખો મુકીને તે તરફથી ઑમલેટને સફાઇથી સરખો વાળીને વીટાળી લઇ તવાથાથી હલકે હાથે જરા દાબીને સેજ ચપટો જેવો કરી બેઉ પડ મજાહનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવો.

સોજે માખણ ચરબીનો ભેગો ક્રસ્ટ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં પફ-પેસ્ટ પાઇનો છાપેલોછે તેમાં લખ્યા મુજબનો ધોયલા ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલ લઈ તેને ચાળવો અને આએજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરબી છાપેલીછે તેમાં પીસીને સાફ કરવા લખેલુંછે તે મુજબની સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરબીને આટામાં ઘણી બરાબર મેળવી Brown and Polson's Paisley Flour દોઢ તોળો અને એ નહી હોયતો પછી એટલોજ બેકીંગ પાઉડર, વાટેલું નીમક તોળો ૦॥।, તાજાં બે ઇડાંની દાળ તથા મોટાં ખાટાં એક લીંબુનો રસ આટામાં મેળવી બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબતરેહ ગુંદીને તેના એકસરખા ત્રણ ગોળા કરી તેને સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાફ કીધેલી બીજી પંદર તોળા ચરબીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગ જેટલા મોટા ચપટા કરી આટાના ત્રણ ભાગની વચમાં ગાળે ગાળે એ અકેકને મેલી સાટો છાંટીને વણવા માડી વારંવાર ફેરવ્યા કરીને જરા પતળું જેવું વણી તેની ઉપર સોજું કઠણ માખણ અડધો રતલ ચોપડી તેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી અકેકપર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઢાંકવો અને જે ચીજ માટે બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને સરખો વણીને મુકયા પછી એક તાજાં ઇડાંની દાળમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી માખણને બરાબર મેળવી મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે ઉપર એ સરખું ચોપડીને ભુંજવા મુકવું. એ ક્રસ્ટ મજાહનો થાયછે.

સોજાં ભુંજેલા ચણાના આટાનાં ભજીયાં.

ભુંજેલા ચણાનો આટો રતલ ૦॥, કાંદા શેર ૦॥, વાટેલું નીમક તોળો ૧॥, આદુ; મોટાં પાદડાંની મેથીની ભાજીનાં પાદડાં; પાર્સલીનાં પાદડાં; કોથમીરનાં પાદડાં તથા ડાંખળાં કાઢી નાખેલી સુવાની ભાજી એ દરેક તોળો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, લસણ તોળો ૦।, સોદા બાઇકાર્બ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, તાજાં ઇડાં ૩, સોજું રાંધવાનું ઘી ખપ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને બારીક છુંદવું અથવા પીસ્વુ. કાંદાને છોલીને ઘણાજ બારીક ભુકો કાપવો. પાદડાં તથા ભાજીને ધોઇ ચાળણીમાં નાખી નુછી કોરડું કરી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ઇંડાંને ભાંગી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવવાં. તાજા કકરા ભુંજેલા ચણાને છોલી છલટાં કાઢી નાખી દારીયાને ખલમાં બારીક છુંદી તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળી એ અડધો રતલ આટાને કલઇભરેલી તપેલીમાં અથવા મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં બધો સામાન મેળવી ઇડાં ભેળવાં અને નાના ત્રણ ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ઠંડાં પાણીમાં નીમક તથા સોદાને બરાબર પીગળાવીને પાશેરાના માપથી ભરેલું દોઢ પાશેર એટલે પોણી પાઇંટ ઠંડાં પાણીમાં સોદા નીમકવાળું પાણી મેળવીને પછી જરા જરા કરી એ બધું પાણી આટાની મેળવણીમાં સારીકાની એકરસ કરવું. પછી કલઇભરેલી મોટી કઢાઇમાં આસરે પોણો શેર જેટલું ઘી નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કકડીને અંદરથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને એક મોટા ચમચામાં મેળવણી ભરવી, પણ તેની હેઠે વળગેલી મેળવણી કઢાઇનાં ઘીમાં ટપકીને અંદર રેહતાં બળેછે અને તેથી ઘી બધું કાળું થાયછે માટે ચમચાની હેઠે બીજો ચમચો ફેરવીને વળગેલું કાઢયા પછી આસરે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને પેલા બીજા ચમચાવડે સેરવીને ઘીમાં નાખી એ રીતે કઢાઇમાં જરા છુટાં છુટાં સમાય તેટલાં ભજીયાં સરખાં મુકવાં અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને આંઘરાંની ચમચથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને ચમચની ઉપર ભજીયાં કાઢી અંદરનું ઘી નીપારીને કાઢવાં. કારણ એ ભજીયાં ઘી ઘણું સોસી લેયછે. તે પછી કઢાઇમાં ભજીયાંની કાંઇ કગરસ હોયતે બધી કાઢી એજ રીતે બીજાં ભજીયાં અંદર નાખીને ધીમે બળતે તળવાં. પણ ઘીમાં સેજબી તેલની ભેળ હોયછે તો ભજીયાં તળાતી વેળા ઘીમાં બધું ફીણ ચઢીને ઉભાઇ જાયછે માટે તેવું ઘી લેવું નહી, તેમજ અડધી મેળવણીનાં ભજીયાં તળાશે તેટલાં ઘી કાળું જેવું થશે માટે તેટલાં તળીયા પછી કઢાઇમાં ઘી હોયતે કાઢી નાખી કઢાઇને કપડાંથી બરાબર નુછી સોજી કરી બીજું નવું ઘી ઉપર મુજબ કકડાવીને બાકીનાં ભજીયાં તળવાં. એ ભજીયાં મજાહનાં લાગેછે, પણ કેરીની, ટામેટાંની અથવા બીજી કોઇપણ ખાટી, તીખી ઘટ ચટણી સાથે ખાવામાં વધારે સારાં લાગેછે. તેલમાં તળેલાં ભજીયાં પસંદ હોયતો ઘણું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આએ વીવીધ વાંનીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ કઢાઇમાં તેલ કકડાવીને પછી તેમાં ઉપર પ્રમાણે ભજીયાં તળવાં.

સોદા વૉટર.

ઘણોજ સોજો સોદા બાઇ-કાર્બ તોળા ૨, નારતરીક અથવા સીત્રીક ઍસીડ તોળો ૧ાા.

કકડાવી ગાળીને ઠંડાં કીધેલાં સોજ્જાં પાણીથી બે બાટલીઓ ભરી એકમાં સોદા અને બીજીમાં ઉપલી બેમાંથી એક જાતની ઍસીડ નાખી પીગળાવી બેઉમાંથી એકેક વાઇન ગ્લાસ ભરી એક ટંબ્લરમાં સાથેજ નાખવું અને ફીણ આવેને પીવું.

સૉસ અનેનાસનો.

અનેનાસના મુરબ્બાના અડધો શેર શીરામાં પાશેર ખાંડ ભેળી ચુલે મુકી પાંચ મીનીટમાં ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ અનેનાસનાની ઉપર રેડવો.

સૉસ આમલીનો.

ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો અથવા ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦ા, આદુ તોળા ૨ા, સોજાં સુકાં મરચાં; આખાં કાળાં મરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ાા, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરીને ઘણાં બારીક છુંદવાં. પછી હલકા સરકાથી આમલીને ધોઇ સોજા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને તદન કલઇભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢવું અને આદુ લસણને છોલી મરચાં સાથે સોજા પાતા ઉપર જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસી આમલી સાથના સરકામાં ભેળી માહે નીમક તથા મરી નાખી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારી ઠંડો થાયને બાટલીમાં ભરી પૅક કરવો. વેલાતી સૉસને બદલે એ સૉસ કોઇપણ પકવાનમાં નાખવો.

સૉસ ઇડાંનો.

ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧ાા, ચોખાનો આટો તોળો ૦ાા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ વાલ ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખું જીરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સરકો નાના ચમચા ૩, તાજું ઇડું ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવુ. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઈ છુછા ફેંકી દેવા. આટામાં જરા જરા કરી દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીને બરાબર ભેળવુ. પછી કાંદાને છોલી ઘણોજ બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં ઘી સાથે ચુલે મુકી બદામી રંગનો તળીને આદુ લસણ નાખી બધું લાલ થાયને પાણીમાં આટો ઠરી ગયલો હશે તેને પાછો બરાબર દોહવીને માહે તે રેડી જીરૂં તથા નીમક નાખી ધીમી આંચે મેલી ખવારનવાર ચમચ ફેરવી બે ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઠુકું થવા દેવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી આમલી સાથના સરકામાં ભેળી તેમાં કોથમીર મરચાં ભેળવી સૅાસવાળી તપેલીમાં રેડી ચમચથી ભેળી ચુલે ઉંધાડું મુકી માહે કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારી બેઉ હાથે તપેલી ઉચકી હલાવીને પછી સૅાસ કાઢવો. મીઠો સૅાસ પસંદ હોય તો માહે એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૅાસ ખીચડી અથવા ચાવલ સાથે ખાવા જેવો થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોય તો પાણી અડધો પાશેર ઓછું લેવુ, તેમજ આમલી પણ તેમાં એકજ તોળો લેવી. એ સૅાસ સારો થાયછે.

સૅાસ ઉસ્ટર.

Shallot બારીક કીધેલી તોળા ૫, Essence of Anchovy તથા Walnut Ketchup દરેક વચલા ચમચા (ટેબલસ્પુન) ૩, Soy વચલા ચમચા ૨, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, કાગમરી તથા નીમક દરેક તોળો ૦।.

કોરડી બાટલીમાં શૅલૅાટ નાખી તેમાં સરકો રેડી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખી ચપટ બુચ મારી ઠંડકવાળી જગ્યામાં પંદર દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાંન દીવસમાં બે વખત બાટલીને હલાવવી. ત્યારબાદ કલઇભરેલી તપેલીમાં કાઢી ચુલે ઉંધાડું મુકી એક કકરો પાડીને ઉતારવું અને સૅાસ ઠંડો થાયને ગાળી અડધી પાઇંટની સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ.

બીજી રીતે એ સૅાસ બનાવવા માટે Indian Soy પાઇંટ ૧, Shallots રતલ ૦।, છુંદેલાં કાળાં મરી તોળા ૨॥, કાગમરી; છોલેલું લસણ; ખોખરાં કીધેલાં લવંગ તથા બારીક છુંદેલી જાવંત્રી દરેક તોળો ૧॥, નીમક તોળો ૧, વેલાતી સરકો બાટલી ૨.

ઉપલા બધા સામાનને લપેટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધીને પંદર દીવસ રાખ્વું. જે અરસામાં દરરોજ દીવસમાં એકવાર બરણીને હલાવવી. પછી સોલમે દાહડે કાઢીને તદન કલઈભરેલી તપેલીમાં વીસ મીનીટ ચુલે બળતે મેલીને ઉતારી જરા જાંજરાં કપડાંથી ગાળી સૉસ ઠંડો થાયને ઉપર મુજબ ભરવો.

સૉસ ઍલબની.

અડધા પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ૦। રતલ સોજી ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેનો ટાઇટ શીરો કરી આઍ ચોપડીમાં રંગ આઇસક્રીમનો છે તે બાર ટીપાં બરાબર મેળવી ઠંડો થાયને પુડીંગ ઍલબની ઉપર એ સૉસ રેડવો.

સૉસ કરચલાંનો.

કાદવમાં રહેતાં નહી પણ દરીયાના ખડકમાંનાં સોજાં મોટાં કરચલાં લઇ તેને બાફી કોટળાંમાંથી માસ કાઢી તેના કટકા કરવા અને આઍ ચોપડીમાં સૉસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ એ ત્રણ જાતની ચીજને બદલે બાફેલાં કરચલાંના કટકાનો સૉસ બનાવવો. પણ કરચલાં બાફેલાં હોવાથી જલદી ચરશે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં એમાં પાણી જરા ઓછું નામીને પકાવવુ.

સૉસ કલેજીનો.

આઍ ચોપડીમાં કલેજી ખારી લપેલીછે તે રીતે એક કુમળી નાની કલેજીને એક પાશેર જેટલી એવી સાથે ખારી પકાવવી. પણ તેના વધારમાં ખોખરૂં કીવેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવું અને સૉસ બનાવવાની એક કલાક આગમચ ચાર નાના ચમચા જલદ સરકામાં ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો આમલીને ભાંજી છુટી કરીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને આમલીનો છુછો ફેંકી દેવો. પછી કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪ ને ધોઇ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી તે તથા તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને એ બધાંને આમલીવાળા સરકામાં સારીકાની મેળવીને પછી કલેજીવાળી તપેલીમાં ફરતુ રેડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડી હલાવીને ચુલે ઉઘાડું ધીમે બળતે મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને પાછી બેઉ હાથે

પકડીને હલાવવી. આમલી નાખ્યાથી સૅાસ સારો થાયછે પણ તે પસંદ નહી હોયતો અમથોજ સરકો નાના પાંચ ચમચા લેવો, તેમજ સરકો તથા આમલી બેઉ ખપતું નહી હોયતો તેને બદલ લીંબુનો રસ નાખીને સૅાસ બનાવવો. પણ લીંબુનો ખટાસ વધારે હોયછે માટે તે નાના ચાર ચમચાજ નાખવો. મીઠાસનો શોખ હોયતો ઇંડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૅાસ ખીચડી સાથે ખાવાનો થશે, પણ રોટલી સાથે ખાવાનો કરવો હોયતો ઉપલીજ રીતે સૅાસ બનાવવો, પણ તેમાં ઉપર લખ્યા કરતાં ખટાસ એક ભાગ ઓછો કરી બે ભાગ લેવો અને કલેજીમાં એવી પણ અડધો પાશેરજ રાખવી. ઇંડાંને બદલે આટો નાખીને સૅાસ બનાવવો હોયતો રોટલી સાથે ખાવાના સૅાસ માટે દોઢ તોળો અને ખીચડી સાથે ખાવાના સૅાસ સારૂં એક તોળો ચોખાનો આટો લઇ ઉપર મુજબ આમલી સાથના સરકામાં યા અમથા સરકામા અથવા લીંબુના રસમાં બરાબર મેળવી ઘટ થાયતો કલેજીમાંથી જરા એવીને તેમાં ભેળી પતળું કરીને પછી કલેજીમાં મેળવી ચુલે મુકી હેઠે આટો ઠરી નહી જાય માટે જરા ચમચ ફેરવવી અને કકરો પડેને ઉતારવું. એ રીતે સૅાસમાં આટો નાખેલો મુદ્દલ પરખાતો નથી પણ જાંણે ઇંડાં નાખેલાં હોય તેવોજ મજાહનો સૅાસ થાયછે. સૅાસમાં ઉપર સરકો નાખવા લખેલોછે તેમાં એક ચમચો સરકો ઓછો લઇ તેને બદલે ક્રાસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો નાખ્યાથી સૅાસ જલદ થશે.

સૅાસ કાલુનો.

આએ ચોપડીમાં તળેલાં કાલુમાં લખેલી રીતે બે દજન કાલુને બાફીને પછી આએ ચોપડીમાં માછલી; અંબાર; કોળમી; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા લખેલાછે તે મુજબ એ કાલુને ખારાં પકાવવાં. પછી આએ ગોપડીમાં સૅાસ કલેજીનો લખેલાછે તેટલો સામાન લઇ કલેજીને બદલે એ કાલુનો સૅાસ બનાવવો.

સૅાસ કૅબેજ.

ડાંડો તથા જાદાં પાદડાં કાઢી નાખેલી કૅબેજ તથા કાંદા દરેક શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, જલદ સરકો નાના ચમચા ૬, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નાળીયેર ૦ાા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦ાા, લસણ તોળો ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૩.

નાળીયેરને ખમણી તેનું અડધો પાશેર દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કૅબેજને બારીક સેવ જેવી કાપી નરમ બાફીને બેયાંમાં ઓસાવવી અથવા કાપેલી કૅબેજને બાફ્યા વગરજ ધોઇને કલઈભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લેવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ઘીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વઘારી તેમાં બાફેલી યા તળેલી કૅબેજ, નીમક તથા દુધ ભેળી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ કરી ઘીપર આવેને છેલ્લે ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં સરકો તથા ખાંડ ભેળીને તે તપેલીમાં રેડી કકરો પડવા માડેને તુર્ત ઉતારવું. ગમેતો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ચાર ચમચા લેવો. ઉપર લખ્યા કરતાં સરકો દોઢ ચમચો ઓછો લઇ તેને બદલે ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો દોઢ ચમચો નાખ્યાથી સૉસ જલદ થશે.

સૉસ કેરીનો.

સોજી મોટી સાખ્ખા વગરની કાચી કેરીની છાલ બરાબર છોલીને નકી ગરની કાપેલી ચીપ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧ાા, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ા, નીમક તોળા ૪, સોજાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, ભેળ વગરનો સોજો સરકો બાટલી ૧ાાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ બાટલી ૦ાાા.

સાફ પાતા ઉપર કેરીની ચીપને ઘણી બારીક પીસ્વી. આદુ લસણને છોલી એને તથા મરચાંને જરા સરકામાં જુદું જુદું ઘણું બારીક પીસ્વું. પછી એ બધાં સાથે ખાંડ, નીમક, સરકો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળી એકરસ કરી સોજી કોડીની બરણીમાં ભરી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી બાર દીવસ તડકે મુકવું પણ રાત્રે ઉંચકી લઇ કપડું છોડીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. જે દરમ્યાંન દરરોજ બરણીમાંના સૉસને હલાવવો. તે પછી કુરતીનની મજબુત નેટનાં બેવડાં કપડાંથી સૉસને ભચડીને ગાળી લઇ પાઇંટ કરતાં નાની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી વાપરવી વેળા બાટલી બરાબર હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગેછે.

સૉસ કોકમનો.

સોજી નવી કોકમ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૧, સોજાં સુકાં મરચાં શેર ૦ાા, લવંગ રતલ ૦ા, તજ તોળા ૫, આખ્ખાં કાળાં મરી તથા લસણ દરેક તોળા ૪, નીમક તોળા ૨ાા, એળચી તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, જાયફળ ૧.

બે તોળા લવંગ, એક તોળો તજ તથા જાયફળ એ ત્રણુકેને ઘણુંજ બારીક છુંદીને કપડાંથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદી ચાળીને જુદું રાખવું. પછી એક તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને સરકા સાથે ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર બારીક કપડું બાંધી ઠંડું થાયને એમાં છુંદેલો સામાન ભેળી ખુબ ચોળી ચોળીને પછી જાડીનાં કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને બધો સૉસ ગાળી લઇ બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. વધારે તીખો સૉસ જોઇયેતો થોડાં મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસ વેલાતી સૉસને જરા મળતો આવેછે.

સૉસ કોળમી; અંબાર અથવા સાંધનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી તાજી કોળમી; સમારેલી અંબાર અથવા બાફેલી સાંધના કકડા એ ત્રણુમાંનું એક રતલ ૦॥, કાંદા પાશેર ૧॥, ઘી શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૪, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, સોજો જર્દ સરકો નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧, સેજ ખોબ્બરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણુ કળી ૭, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમી હોયતો તેની અંદર કાળી દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી આટો લગાડી સોજી ધોઇને પછી થોડું નીમક લગાડીને વીસ પચીસ મીનીટ રાખવી અને અંબારને જરા ઓછું નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખવી. સાંધ હોયતો તેનાં પાંખ પુછડાં છરાથી ભાંજી કાઢી થોડું નીમક નાખીને બાફવા મુકવી. સાંધ બફાશે ત્યારે કોટળાંનો રંગ લાલ થશે. પછી તેનાં કોટળાં ભાંજી માસ કાઢી તેના મોટી કોળમીના જેટલા કકડા કાપી તે અડધો રતલ લેવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. લસણુને છોલી ભુકા જેવું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળીને માહે લસણુ નાખી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ત્રણુમાંની જે એક ચીજ હોય તે, નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા જીરૂ નાખી ચમચે ભેળવી કોળમી ઘણી મોટી હોયતો તેને માટે અડધો શેર પાણી રેડવું પણુ તેમાં નહી ચરેતો ઢાંકણુપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને નાની કોળમીમાં તેમજ સાંધમાં દોઢ પાશેર પાણી રેડવું અને અંબાર જલદી ચરેછે માટે તેમાં એક પાશેર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમે

બળતે રાખી ચરેને ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે પોણો પાશેર અને રોટલી સાથે ખાવાના માટે અડધા પાશેર જેટલો રસ રહેને ઉતારવું. પછી ખાતી વેળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ હાહવી તેમાં સરકો મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડી બળને ઉઘાડું મુકવુ અને કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી, કારણ કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાયછે. મીઠો સૉસ જોઇયેતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડને ઇડાં સાથે મેળવવી. ગમેતો સરકાને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવા.

સૉસ કોળમી ટામેટાંનો.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોળમી; સેજ પીળાસપર ચઢેલાં ખાટાં મોટાં ટામેટાં તથા કાંદા દરેક રતલ ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, તાજાં ઇડાં ૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, લસણ તોળો ૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખોખરૂં કીધેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીમાં દોરા જેવી કાળી નેસ આવેછે તે કાઢી નાખી આટો લગાડી સાજી ધોઇને પછી પુરતું નીમક લગાડી વીસ મીનીટ રાખવી. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરકું કરી ઝીણું કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે કોળમી, જીરૂં, લસણ તથા એક તોળો નીમક નાખી ચમચે મેળવી કોળમી મોટી હોયતો બે પાશેર અને નાની હોયતો દોઢ પાશેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું, પણ એટલાં પાણીથી ચરે નહીતો ઢાંકણપર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડવું અને બરાબર નરમ થઇ ઘીપર આવેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ટામેટાંને ધોઇ બબે કકડા કાપી બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધો પાશેર પાણી સાથે ઢાંકીને દેગારે મુકવું અને ટામેટાં ગળી જાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઝીણાં આંખરાંની કલઇભરેલી ચાળણી યા ભેાયાંમાંથી બધો રસ છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દઇ રસને ઠંડો થવા દેવો. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ હાહવી ખાંડ તથા સરકો ભેળીને પછી કોથમીર મરચાં મેળવી છેલ્લે ટામેટાંનો રસ નામી બધું એકરસ કરીને

કોળમીની તપેલીમાં રેડી ચમચે ભેળીને ચુલે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માટે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી બેઉ હાથે તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને હલાવવી. એ સૉસ મજાહનો લાગેછે. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોયતો ત્રણ ચમચા સરકામાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભેળવો.

સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો.

ઘણી મોટી સમારેલી કોળમી ૧૫, કાંદા શેર ૧॥, ઘી શેર ૦॥, તાજાં ઇંડાં ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, નીમક તોળો ૧॥, જલદ સરકો પાઇંટ ૦॥, ધોવાનો ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળો દોરો હોયછે તે કાઢી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોઇ સાફ તપેલીમાં સવા તોળો નીમક સાથે ભેળી ઢાંકીને ઢાંકણપર પાણી આપી ધીમી આંચે નરમ બાફવી. ચાર ઇંડાંને બાફી છોલીને બબે કકડા કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી ઘીમાં બદામી રંગના તળવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક ભુકા જેવું કાપવું. ત્યારબાદ બાકીનાં ચાર ઇંડાં ભાંજી દાળને દોહવી તેમાં સરકો મેળવી બાકીનું ૦ તોળો નીમક તથા બધો સામાન ભેળીને એક દીશમાં ભરી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે પાંથરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજવો અથવા એમાંજ લખેલી રીતે કલઇબરેલી લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવો. બીજી રીતે એ સૉસ બનાવવો હોયતો બધા સામાનને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવો પણ પાંચ ઇંડાંને બાફી છોલીને બબે કકડા કરવા અને ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો બરાબર મેળવી એમાંજ તળેલા કાંદા, કોથમીર, મરચાં ભેળી દીશ યા લંગડીમાં હેઠે એ મેળવણીમાંથી અડધી મુકી બાફેલાં ઇંડાં અડધાં મેલી વચમાં કોળમીનું પડ કરીને તેની ઉપર બાકી રહેલી અડધી મેળવણી પાંથરી બાકીનાં બાફેલાં ઇંડાં મેલી ઉપર લખેલાં આઠ ઇંડાં ઉપરાંત બીજાં ચાર તાજાં ઇંડાં લઇ તેને ભાંજી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી ઉપર તે સફાઇથી પાંથરીને પછી તેની અંદર સરખે અંતરે ચારે દાળ મુકીને ઉપર મુજબ સૉસ ભુંજવો. વધારે ખાટો જલદ સૉસ કરવો હોયતો સરકો ત્રણ ચમચા ઓછો લઇ તેને બદલે એટલોજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બધા સરકામાં ભેળવો.

સૉસ કોળમીનો ભુંજેલો ર જો.

સમારેલી તાજી મોટી કોળમી કુડી ૧, મોટા કાંદા શેર ૧. ઘી શેર ૦ાા, તાજાં ઈંડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૮—૧૦, લસણ કળી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, જલદ સરકો પાઇંટ ૦ાા નીમક તોળો ૧ાા.

ઉપર કોળમીના ભુંજેલા પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ કોળમીને બાફવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇને કોરડું કરી બારીક કાપવું. લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી દાબી ખમણુવાની ખમણીથી ખમણી નીચવીને પાણી કાઢી નાખીને ઘીમાં ફીકો લાલ તળી માહે લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી પતળાં કરી તેમાં સરકો, કોથમીર તથા મરચાં મેળવીને પછી તળેલો કાંદા ઘી સાથે કાઢી તે, બીજો બધો સામાન તથા કોળમીને ઇડાંવાળી મેળવણીમાં ભેળી એકરસ કરી કલઇભરેલી લંગડી યા વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સૉસ ભુંજવો. ઉપર પહેલા ભુંજેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ગમેતો એમાં પણ વેલાતી સરકો ભેળવો.

સૉસ કાંટા કાઢેલી માછલીનો.

એક રતલનાં વજનનો મજાહનો મોટો તાજો એક છમણો અથવા મોટી બોઇ યા માગન માછલીનાં ડોકાં કાપીને કાઢી નાખીને તે અથવા કુમળી રામસની વચમાંના ભાગની ત્રણ ઇંચ જાદી કટકીએ કાપી એ બધી માછલીમાંથી જે એકનો સૉસ બનાવવો હોય તેને માછલી સમારવાની તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને તે એક રતલ લેવું અને તેને ચોખાનો આટો લગાડીને સોજી ધોયા પછી એક તદન કલઇભરેલા પાટીયામાં મુકી તે ડુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક તથા અડધો પાશેર એટલે નાના ૭ ચમચા (ડેજર્ટસ્પુન) ભરી સોનો સરકો રેડી તપેલી હલાવીને પાણીમાં ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું, પણ ઢાંકણ ગરમ થાયકે ઉઘાડીને આંબરાંની ચમચથી માછલીનું પડ ફેરવી નાખવું અને અંદર કકરો પડે તે અગાઉ ઉતારી પાડવું. કારણ એ માછલી નરમ કરવાની નથી. પછી માછલીને ચમચથી રસ વગરજ કાઢીને મોટી રકાબીમાં

મુકવી અને તદન ઠંડી થાયને ચુંથાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માસને કાંટાથી છુટું કરીને મોટા કટકા કાઢી લેવા અને માસની અંદર કાંઈ કાંટા રહેલા હોયતો તે સાફ હાથ વડે બધા બરાબર કાઢી નાખી જરાખી કાંટો રાખવો નહી અને માછલી બાફેલા રસમાંથી ભરીને અડધા પાશેર જેટલો કપમાં કાઢી લઈને બાકીનો બધો રસ ફેંકી દેવો અને તપેલીને ઉજાળીને સોજી કરવી. તે પછી સૉસ બનાવવાની થોડો વખત અગાઉ ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા ટેસ્ટ મુજબ બેથી ત્રણ મોટાં લલાં મરચાંને ધોઈ બેઉને બારીક કાપવું. લસણની મોટી સાત કળીને છોલીને બારીક ભુકો કાપવો. ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ચુંટીને જરા ખોખરૂં કરવું. પછી દોઢ પાશેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી દોઢથી બે પાશેર જેટલાં ઘીને પેલી સાફ કીધેલી તપેલીમાં નાખી તે કકડેને માહે કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ફીકા લાલ રંગનો થાયને લસણ ભેળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદા લાલ તળાયને જીરૂં ભેળીને ઉતારી પાડી ઠંડું થવા દેવું. ત્યારબાદ તાજાં ત્રણ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં નાના પાંચ ચમચા સોજો જલદ સરકો અને ગમેતો સરકાને બદલે નાના ચાર ચમચા ખાટાં લીંબુનો રસ નાખી કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બધું એકરસ કરી ઘી કાંદા ઠંડો થયો હોય તેમાં એ બધું સારીકાની મેળવીને પછી માછલીના કટકાને તેમાં પાશે પાશે બધા મુકી તપેલીને કાંથામાંથી બે હાથે પકડી હલાવીને મેળવણીની હેઠે માછલી ડુબાડીને ગમેતો દસ ઝીણાં ટામેટાંને ધોઈને ઉપર તે છુટાં છુટાં મુકી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી. પણ અંદર તપેલીની ફરતી બોરદુપર સૉસ બંધાય નહી માટે જરા વારમાં તપેલીને ઉંચકીને માહેલું જરા હલાવ્યા પછી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ કકરો પડવા માંડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી એજ રીતે તપેલીને હલાવીને પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળીને સૉસ કાઢવો. ટામેટાંના રસમાં સૉસ બનાવવો હોયતો પેહલે ઉપર મુજબ માછલીને બાફીને માસ કાઢવું પણ એને માટે તેનો રસ રાખવો નહી અને પીળાસપર ચઢેલાં અડધો રતલ સોજાં ટામેટાંને ધોઈ બબે કટકા કાપીને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશેર પાણી સાથે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને બધાં ટામેટાં ગલીને નરમ થાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી છુંદી નાખી કલઇભરેલાં ઘણાં ઝીણાં

આંધરાંનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને ઉપર મુજબ કાંદો તળી લસણ વઘારી જીરૂં ભેળીને ઉતાર્યા પછી ઉપર પ્રમાણેજ દોહવેલાં ઇડાંમાં કોથમીર, મરચ્યાં, નીમક તથા નાના ત્રણ ચમચ્યા સરકો મેળવીને ઉપલીજ રીતે એનો સૉસ બનાવવો. પણ એમાં લીંબુનો રસ તથા આખ્ખાં ઝીણાં ટામેટાં નાખ્વાં નહી. સૉસ વધારે ખાટો જલદ કરવો હોયતો સરકો ચાર ચમચ્યા લેવો અને ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો તેમાં એક ચમચો ભેળવો.

સૉસ ખીમાનો.

અડધો રતલ સોજાં નકી ગોસ્તના બારીક છુંદેલા ખીમાને આએ ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલોછે તે મુજબ ધીપર પકાવવો અને તાજાં બે ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તેમાં જલદ સરકો નાના ચાર ચમચ્યા ભેળી મીઠાસ પસંદ હોયતો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખીને પછી ખીમામાં મેળવીને ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ કકરો પડયાથી સૉસ ફાટીને છુછા જેવો થશે. ગમેતો સરકાને બદલે નાના ત્રણ ચમચ્યા ભરી લીંબુનો રસ નાખ્વો. વધારે ખટાસવાળો જલદ સૉસ કરવો હોયતો સરકો ત્રણ ચમચ્યા લઇ તેમાં ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનો વેલાતી સરકો એક ચમચો ભેળીને લેવો.

સૉસ ગોળ આમલીનો.

સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજો ગોળ પાશેર ૧ા, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦ા, સુકાં મરચ્યાં તોળા ૨ા, આદુ તોળા ૨, દલેલી રાઇ તથા નીમક દરેક તોળો ૧, લસણ તથા જીરૂં દરેક તોળો ૧, એળચી; જાયફળ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦ા, તજ તથા કાળાં મરી દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

એક પાશેર સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરૂં કાઢી છુછામાં બીજો જરા સરકો નાખી ચોળીને નીકળે તેટલો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો. આદુ લસણને છોલી મરચ્યાંનાં ડીચકાં કાઢી લુછી સાફ કરી એ ત્રણુંડે સાથે એળચી, લવંગ, મરી, તજ, જાયફળ તથા જીરાંને જરા સરકામાં બારીક

બારીક પીસ્વું. ગેાળનેા ભુકેા કરી બધા સરકામાં પીગળાવી કપડાંથી ગાળી તેમાંથી થેાડા સરકામાં રાઇને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં પીસેલેા સામાન નાખી જરા જરા કરી બધેા ગેાળ સાથનેા સરકેા તથા આમલીનું ડોહરૂં બરાબર મેળવી નીમક નાખી તદનજ કલઇભરેલાં વાસણમાં નામી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરેા પડેને ઉતારી સૉસ તદન ઠંડેા થાયને પાઇંટમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવું. સૉસ વાપરવેા હેાય ત્યારે હલાવીને કાઢવેા. કેાઇપણ પકવાંનમાં વેલાતી સૉસને બદલે એ સૉસ ચાલશે, તેમજ ખાંણું સાથે અમથેા ખાવામાં પણ સારેા લાગેછે. એક બાટલી સરકેા લઇ તેમાં ૦। બાટલી ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા ભેળીયાથી સૉસ વધારે જલદ અને ખાટેા થશે.

સૉસ ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા જેટલાં ગેાસ્ત યા મરઘીને તેજ મુજબ જીરૂં નાખીને પણ આએ ચેાપડીમાં સૉસ કલેજીનામાં લખ્યા જેટલી ગ્રેવી સાથનું ખારૂં પકાવી એ કલેજીના સૉસમાં લખેલેા બીજો બધેા સામાન લઇને તેજ રીતે રેાટલી અથવા બીચડી સાથે ખાવાનેા સૉસ બનાવવેા.

સૉસ ગેાસ્ત અથવા મરઘીનેા ૨ જો.

સેાજુ ફરબે કુમળું નરનું ગેાસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨-૩, નીમક તેાળેા ૧, સેાજો સરકેા નાના ચમચા ૩, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા વેલાતી સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, લસણની કળી ૪, ચેાખાનેા આટેા તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦॥.

આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કેાથમીર તથા મરચાંને ધેાઇ કેારડું કરીને બારીક કાપવું. ગેાસ્તને સાફ કરી વજનસરના કકડા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધેાઇ સેાજી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, આદુ, લસણ તથા સવાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ઘટેતેા ઢાંકણપર જરા પાણી આપ્યા કરવું અને ગેાસ્ત બરાબર ચરીને નરમ થાયને બીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટે દેાઢ પાસેર અને રેાટલી સાથે ખાવાના સૉસ માટે એક પાશેર જેટલેા રસ રાખીને ઉતારવું. ત્યારબાદ

કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને માહે કોથમીર મરચાં મેળવી રસ સાથનું ગોસ્ત બરાબર ભળીને ઉતારી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવીને પછી સરકો રેડી એકરસ કરી તપેલીમાં ફરતું રેડી ચુલે ઉંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માડે તેવું તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. કકરો પડયાથી સૉસ ફાટી જાયછે. એક ભરેલાં હાફફાઉલના સાફ કીધેલા કટકાનો સૉસ પણ ઉપલીજ રીતે બનાવવો. સરકો ખવાતો નહી હોવતો તેને બદલે લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ ગોસ્તનો ભુંજેલો.

નરનું નકી ફરબે ગોસ્ત એક રતલના ઝીણા કકડા કાપી તેમાં એક તોળો નીમક નાખીને નરમ બાફવું. પછી તાજા ૭ ઇડાંને બાફી છોલીને અકેકના આઠ કકડા કાપવા અને આએ ચોપડીમાં સૉસ કોળમીના ભુંજેલા ૨ જામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરી તેજ રીતે બનાવીને ભુંજવો.

સૉસ ધરભનો.

તાજી ધરભના અડધા રતલ જેટલા કટકાને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ધોઇ સોજા કરીને માછલી; અંબાર; કોળમી; તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારામાં લખ્યા પ્રમાણે એક પાશેર જેટલી ચેવી સાથે પકાવીને આએ ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનામાં લખ્યા મુજબ એનો સૉસ બનાવવો. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવામાં અડધો પાશેર ચેવી રાખવી.

સૉસ ટામેટો.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૫, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો બાટલી ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં શેર ૦ાા, સોજો ગોળ; તજ તથા લવંગ દરેક શેર ૦ા, નીમક તોળા ૩.

તજ, લવંગ તથા મરચાંને છુંદીને પોખરું કરવું. ગોળનો ભુકો કરીને કચરો કાહડવો. પછી ટામેટાંને ધોઇ સાફ કપડાંથી લુછી કોરડાં કરી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ગોળ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવી

માહે પોખરો કીધેલો સામાન ભેળી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને ટામોટાં તદન ગળી જાયને ઉતારી અંદર હઠી બાટલી સરકો ભેળી કલઇભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી અથવા બોયાંમાંથી કલઇભરેલી કરછીથી છાંડી લઇ છુછામાં બાકીનો બધો સરકો મેળવીને પાછું એમજ છાંડી લઇ છુછો રહે તે ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ તપેલીને બરાબર સાફ કરી બધું છાંડેલું નાખી નીમક ભેળી ચુલે બળતે મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડો પડેને સૉસને કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવુ. વાપરતી વેળા બાટલીને હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ રંગ તેમજ ટેસ્ટમાં વેલાતી સૉસના જેવોજ લાગેછે.

સૉસ ટામેટો ૨ જો.

પાકાં ઝીણાં ટામોટાં રતલ ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી; સોજી મરચાની ભુકી તથા ખાંડ દરેક શેર ૦।।, નીમક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨।।, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લેકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧.

તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સરકા સાથે ટામોટાંને ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવુ અને સરકો તદન સુકાઇ જાયને ઉતારી કલઇભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખી ઉપર પહેલા સૉસમાં લખ્યા મુજબ ચાળણી યા બોયાંમાં છાંડી કાઢવું. એક બાટલી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડોહરૂં કાઢી લઇ છુછો કાઢી નાખવો. ત્યારબાદ બાકીના બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી એકરસ કરી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરી ખાતી વેળા બાટલી હલાવીને સૉસ કાઢવો. તીખાસ પસંદ નહી હોયતો મરચાંની ભુકી ઓછી લેવી.

સૉસ ટામેટો ૩ જો.

ઝીણાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦।।, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં; નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક નવટાંક, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૦।।।.

આદુ લસણને છોલી મરચાંને નુછી સાફ કરી એ ત્રણેને જરા સરકો નાખી ઘણુંજ બારીક પીસી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી જરા જરા કરી એમાં બધો સરકો બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક

નાખી ટામેટાંને ધોઇ નુછી કોરડાં કરી બબ્બે કટકા કાપી તે નાખી બધું એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને વારંવાર કલઇભરેલી ચમચથી ટામેટાં મેળવ્યા કરી બે કકરા બરાબર આવેને ઉતારી ટામેટાંના પેહલા સોસમાં લખ્યા મુજબની ચાળણી યા ભોયાંમાંથી બધું છાંડી લઇ ઘુછો ફેંકી દેવો અને ઠંડો થાયને એજ સાસમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પૅક કરી વાપરતી વેળા બાટલી હલાવીને સૉસ કાઢવો. એ સૉસ સારો લાગેછે.

સૉસ ટોમેટો ૪ થો.

સોજાં મોટાં પાકાં પણ કઠણ ટામેટાં શેર ૨ાા, સોજો નરમ ગોળ શેર ૦ાા, ઘણુંજ જલદ સરકો બાટલી ૦ાા, આદુ નવટાંક, સોજાં સુકાં લાલ મરચાં તોળા ૨ાા, લસણ તોળો ૧ાા, સૅલરીનાં તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં દરેક તોળો ૧, તજ તોળો ૦ાા, એળચી; તથા લવંગ દરેક ૨૦, મોટાં લીંબુ ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ડૅઝર્ટસ્પુન) ૧.

પાદડાં સાથે વળગેલી થોડી ડાંખળી રાખીને સૅલરી તથા પાર્સ્લીનાં પાદડાં લઇ ધોઇ નુછી કોરડાં કરી પુરતાં તડકાંમાં ત્રણ કલાક જરા સુકવીને પછી ઉપલે વજને દરેક તોળો ૧ લેવું. લીંબુનો રસ કાઢવો. આદુને છોલી ઘણીજ બારીક અને બદામ જેટલી મોટી સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલી તેની પણ આદુ જેવીજ બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને છુંદીને ખોખરૂં કરવું. ટામેટાંને ધોઇ નુછીને બદામ જેટલા કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી સેજખી ખોપરી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં ઍનેમલનાં વાસણમાં અથવા તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવી ટામેટાં નરમ થઇ ગળી જાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડું પડેને હાથ વડે ચોળી ફુરતીનની નેટના મજબુત કપડાંની ચોવડી ઘડી કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી સારીકાની ભચડીને બધો સૉસ ગાળી લઇ ઘુછો ફેંકી દેવો અને તદન ઠંડો થાયને પહેલા ટામેટાંનાં સૉસમાં લખ્યા મુજબ બાટલીમાં ભરી પૅક કરવો. વાપરતી વખ્ત બાટલીને હલાવવી. તીખો સૉસ પસંદ હોયતો એક તોળો મરચાં વધારે લેવાં. એ સૉસનો ટેસ્ટ સારો લાગેછે અને ઉપલા સામાનનો સૉસ એક બાટલી થાયછે.

સૉસ ટામેટા ૫ મો.

સોજો નરમ ગોળ શેર ૬, સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૪, સોજી નવી કોકમ શેર ૧I, સુકાં મરચાં શેર ๐II, નીમક તોળા ૪, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૪, ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનો વેલાતી સરકો પાઇંટ ૧, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી લુછી તડકે મુકીને પછી જાદાં છુંદવાં. એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદીને બોખરૂં કરવું. ગોળનો ભુકો કરી હઠી બાટલી સરકામાં પીગળાવી મજબુત જાદી નેટનાં બેવડા કપડાંથી ગાળવો અને કોકમને સાફ કરી હલકા સરકાથી બરાબર ધોઇ બાકીના દોઢ બાટલી તથા વેલાતી સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં બધો સામાન નાખી ખુબ ચોળી એકરસ કરી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને અંદર ઘણો બરાબર એક જોશ આવે ત્યારે તદન કલઇભરેલી ચમચ વડે દાબીને તેમાંના પરપોટા બેસાડી દઇ એજ પ્રમાણે બીજા બે ત્રણ જોશ આવેને એમજ દાબીને બેસાડયા પછી ઉતારી તદન જાંજરાં મજબુત કપડાંથી અથવા કુરતીનની જાદી નેટને ચોવડી કરી તેમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને કોડીનાં વાસણમાં છાંડી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને ઉપર કપડું બાંધી તદન ઠંડો થાયને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પૅક કરવો. એ સૉસ ઘણો સારો લાગેછે.

સૉસ તાજા છમણાનો.

મોટા તાજા છમણા ૨, કાંદા શેર ૫, ઘી શેર ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, કોથમીર ઝુડી ૧૦, તાજાં ઈંડાં ૧૦, સોજો જલદ સરકો પાઇંટ ૧, નીમક તથા ધોવા માટે ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીત છાપેલીછે તેમ સમારી આટાથી સોજી ધોઇને જરા જાદી કટકીઓ કાપી નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યાબાદ કલઇભરેલા પોહોળા પાટીયામાં પાથરીને મુકી તેમાં અડધો પાશેર ઠંડું પાણી તથા નવટાંક ઘી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી ચરે અને પાણી સુકાયને ભેભટ ઉપર રાખ્વી.

પણ ચરતી વખત હેઠે વળગે નહી માટે અવારનવાર તપેલીને હલાવવી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી બીજી તપેલીમાં અધું ઘી નાખી તેમાં કકરા ફીકા બદામી રંગના તળવા અને કોથમીર મરચાંને ધોઈ પાતા ઉપર પીસી તેનો રસ કાઢી છુછામાં સરકાને સારીકાની ચોળીને બાકીનો રસ કાઢી લઇ છુછો ફેંકી દેવો અને એ બધા રસને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવો. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં કોથમીર મરચાંનો રસ તથા ઉપસેલી ભરેલી હદી ચમચી નીમક મેળવીને અધું તળેલા કાંદા સાથે ભેળી ધીમી આંચે મેલી કલઇભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દહીના જેવું થાયને ઉતારી માછલીને કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણી પાંથરવી.

સૉસ તાજા છમણાનો રજો.

મોટો તાજો છમણો ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦। થી રતલ ૦।, જીરૂં તોળો ૦।, મરચાંની ભુકી વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩–૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, મોટું નાળીયેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છમણાને સમારી જાદી કટકીઓ કાપી પુરતું નીમક લગાડીને વીસથી પચીસ મીનીટ રાખવી. જીરાંને ખોખરૂં કરવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને તેનું પાણી વગર એમજ નીચવીને દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં ગોલાબી રંગના તળી તેમાં જીરૂં, મરચાંની ભુકી તથા અડધો તોળો નીમક નાખી બરાબર મેળવીને પછી માછલીની કટકીઓને આટો લગાડી ધોઇને માંહે તે ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને જરા વારે માછલી ભાંગે નહી તેમ પડ ફેરવવું. તે પછી જરા વારે માછલી ચરે પણ કઠણજ હોયને ઉતારવી. પણ ચરવામાં પાણી સુદલ નાખવું નહી. બાકી વેળા અડધો તોળો આટામાં જરા જરા કરી નાળીયેરનું દુધ બરાબર મેળવી ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબતરેહ દોહવીને તે ભેળી લીંબુનો રસ નાખીને પછી કોથમીર મરચાં મેળવવાં અને તપેલીમાંથી માછલીની

કટકીઓ કાઢી લઇ બીજી કલઇભરેલી તપેલીમાં પાંથરીને મુકવી અને માછલીની ગ્રેવી સાથે બધી ઉપલી મેળવણીને બરાબર મેળવીને પછી માછલીની ઉપર ફરતું રેડી ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકી સૉસ કહણ થાયને ઉતારવો. એ સૉસ મજાહનો લાગેછે. એક મોટા છમણાને સમારીને કાપ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થાયછે.

સૉસ તાજા બુમલાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા છાપેલાછે તેમાં લખ્યા મુજબ તાજા બુમલાને સૉસ બનાવવા માટે ખારા પકાવવા અને આએ ચોપડીમાં સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણછે તેમાં લખ્યા જેટલો રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાના સૉસ માટેનો સામાન લઇને ગમેતેવો બનાવવો.

સૉસ તાજા લેવટાનો.

આએ ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા છાપેલાછે તે પ્રમાણે પણ એ સૉસ માટે અડધા પાશેર જેટલી ગ્રેવી સાથના ખારા લેવટા રાંધવા અને આએ વીવીધ વાંનીમાં સૉસ તાજી માછલીનો.સાધારણ છાપેલાછે તે મુજબ રોટલી સાથે ખાવાના સૉસનો સામાન લઇને સૉસ બનાવી એ સાસ રોટલી અથવા ખીચડીની સાથે ખાવો.

સૉસ તાજી માછલીનો.

મોટા તાજા છમણાની અથવા રામસની કટકીઓ રતલ ૨, કાંદ શેર ૫, ઘી શેર ૧॥, તાજાં ઇડાં ૧૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, ઝુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, ધણો જલદ સરકો પાઇંટ ૦॥, નીમક તથા ચોખાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા યા રામસ એ બેમાંથી જે એક ચીજનો સાસ કરવો હોય તેને આએ ચોપડીમાં માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી સેજ જાદી કટકીઓ કાપી ઉપલાં વજને લઇ આટો લગાડી શાજી ધોઇ નીમક લગાડીને પચીસથી ત્રીસ મીનીટ રાખ્યાબાદ અડધો શેર ઘી તથા એક તોળા નીમકને કલઇભરેલા પાટીયામાં નાખી

તેમાં માછલીને ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડી તે અંદર નામ્યા વગર માછલીને એમજ ચેરવવી, પણ તપેલીમાં હેઠે વળગે નહી માટે જરાવારે ઉઘાડી તપેલી ઉચકી હલાવી માછલીને અળગી કરવી અને ચરેને ભેભટ ઉપર ગરમ રાખ્વી. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇ કોરકું કરીને બારીક પીસ્વું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં કકરેા બદામી રંગનેા તળી માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ઉતારવું અને ઇડાંને ભાંજી ખુબતરેહ દાહવીને તેમાં કોથમીર, મરચાં, એળચી, જાયફળ તથા ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી નીમક નાખ્ખી સરકો રેડી ખુબતરેહ બધું મેળવી એકરસ કરીને કાંદાની તપેલીમાં ભેળી ધીમે બળતે મુકી કલઇભરેલી ચમચે ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી માછલીને તપેલીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર એ મેળવણીને સરખી પાંથરવી. ઉપર લખેલાં વજનની માગન અથવા મેાટી બેાઇને સમારી તેના બબે કટકા ૧પવા અને જરા નાની હેાયતેા આખીજ રાખ્વી અને એ માછલીનેા ઉપલીજ રીતે સેાસ કરવેા. ઘણી મેાટી કેાળમીનેા સેાસ પણ એમજ રીતે બનાવવેા, પણ પાણી વગર તે ચરશે નહી માટે તેમાંતેા પાણી રેડી બરાબર ચેરવીને તતરેલી રાંધવી. ઉપર લખ્યેાછે તે સરકેા નાના ત્રણ ચમચા જેટલેા એાછેા લઇ તેમાં એટલેાજ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનેા સરકેા ઉમેરીને સેાસમાં નાખ્યાથી વધારે ખટાસવાળેા સૉસ થશે.

સૉસ તાજી માછલીનેા ર જો.

મેાટા તાજા છમણાની યા કુમળી રામસની કટકીએા અથવા મેાટી બેાઇ અથવા માગનના બબે કટકા એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હેાય તે રતલ ૧॥, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, મેાટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, કેાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, તાજાં ઇડાં ૫, ચણાનેા તથા ચેાખાનેા આટેા દરેક તેાળેા ૦॥॥, ઘણેા જલદ સરકેા નાના ચમચા ૯, નીમક તથા ધેાવા માટે બીજો ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

ઉપલી ચારમાંની જે એક જાતની માછલી હેાય તેને આએ વીવીધ વાંનીમાં માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી કાપી આટેા લગાડીને ધેાયા પછી નીમક લગાડીને અડધેા કલાક રાખ્વી. કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલા પાઠીબામાં

ઘીમાં નજાહનો કકરો ફીકા લાલ રંગનો તળીને ઉતારી તેમાંથી બે ભાગ જેટલા કાંદા જુદા કાઢી લેવા અને એક ભાગ કાંદાને ઘી સાથેજ તપેલીમાં રાખવા અને એક પાશેર ઠંડાં પાણીમાં નાના ત્રણ ચમચા સરકો ભેળીને તેમાંથી પેલા ચણા તથા ચોખાના આટામાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવીને તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને તપેલીમાં રેડી માછલી નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવુ અને માછલી ચરેને ઉતારવું. પછી ખાતીવેળા કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇ બારીક કાપી ધડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી પતળાં કરીને તેમાં બાકીનો સરકો તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને બરાબર મેળવી કોથમીર મરચાં ભેળીને તપેલીમાં ફરતું રેડીને પછી એક ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો તેની ઉપર ભભરાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડેકે તુર્તજ ઉતારી પાડી બેઉ હાથે તપેલીને કાંથામાંથી પકડીને અંદરનું હલાવવુ. ઉપલીજ રીતે એટલાંજ વજનની સમારેલી મોટી કોળમીનો સૉસ બનાવવો, પણ તે એટલાં પાણીમાં ચરશે નહી માટે થોડું વધારે પાણી રેડીને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી કરવો. મીઠાસ પસંદ હોયતો ધડાંની મેળવણીમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. એ સૉસ ઘણો સારો થાયછે.

સૉસ તાજી માછલીનો સાધારણ.

તાજી માછલીનો સાધારણ સૉસ બનાવવો હોયતો માછલી, અંબાર કોળમી, તાજા બુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં લખેલુંછે તે મુજબ કોઇપણ જાતની માછલીને પકાવવી, પણ એનો સૉસ બનાવવાનોછે એટલે પકાવતી વેળાજ માહે કોથમીર મરચાં નાખવાં નહી પણ ફકત કાંદો તળી જીરૂં તથા લસણ નાખીને અમથુંજ ખારૂં રાંધવું અને રોટલી યા ખીચડી સાથે ખાવા માટેનો જેવો સૉસ કરવો હોય તે મુજબ એ ખારી પકાવેલી માછલીમાં સૉસ કલેજીનો આએ ચોપડીમાંછે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે રસ રાખી એજ સૉસમાં લખ્યા જેટલો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને એ ખારી પકાવેલી જે ચીજ હોય તેનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ દહી ટામેટાંનેા.

સેાજાં મેાટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૧, પાણી વગરનું સેાજું કઠણ દહી તથા કાંદા દરેક તેાળેલું શેર ૦ાા, ઘી શેર ૦ા, કેાથમીર ઝુડી ૨, મેાટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સેાજો ઘણેા જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧ાા, નીમક તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦ા, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છેાલી કેાથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને એ બધું એકઠું જરા જાડું જેવું પીસવું. આએ ચેાપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેટાં છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છેાલવાં. પછી કાંદાને છેાલી ભુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી લાલ તળીને તેમાં પીસેલેા મસાલેા ભેળી તેનેા સેાહડમ નીકળે તેટલેા તે તળીયા પછી તેમાં નીમક તથા ટામેટાં છેાલતાં તેમાં રસ નીકળેલેા હેાય તેની સાથેજ માહે તે નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકી વારંવાર ઉઘાડીને ટામેટાંને ભચડયા કરી બધાં ભાંજીને બરાબર એકરસ કરવાં અને ધીપર આવેને દહીમાં પાણી હેાયતે કાઢી નાખીને ચમચાથી ભાંજીને તપેલીમાં ફરતું રેડી ચમચે ભેળીને ઉઘાડુંજ રાખવું અને હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવી બધું પાણી બળી પાછું ધીપર આવેને સરકામાં ખાંડ ભેળીને તે નાખવું અને તે બળી જઇ બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવુ. મીઠાસ વધારે પસંદ હેાયતેા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી લેવી. એ સૉસ પલાવ, ખીચડી અથવા રેાટલી સાથે ખાવેા. એ સૉસ મજાહનેા થાયછે.

સૉસ દહીનેા કેાળમી અથવા તાજી માછલીનેા.

તાજા છમણા; રામસ; માગન, મેાટી બેાઇ જે તે એક ચીજની કટકીએા અથવા સમારેલી કેાળમી એ બધાંમાંથી કેાઇપણ ચીજ રતલ ૧, સેાજું પાણી વગરનું કઠણ દહી તેાળેલું શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦ા, ખેાપરૂં કીપેલું છીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨–૩, નીમક તથા ચેાખાનેા આટેા ખપ મુજબ.

ઉપર લખેલી કેાઇપણ જાતની માછલી હેાય તેને માછલી સમારવા તથા ધેાવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી તેની કટકી કાપી

રામસની કટકીના બબે કકડા કરવા અને નાની બોઈને આખીજ રાખવી અને કોળમી હોયતો તેને સમારી અંદરથી કાળી નેસ કાઢી નાખી આટો લગાડી ઘસ્રડીને સોજી ધોયા પછી નીમક લગાડી અડધો કલાક રાખવી. કોથમીર મરચાંને ધોઈને બારીક કાપવુ. દહીને મલમલનાં સોજાં કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધી પંદર મીનીટ ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી નાના કલઈભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં ફીકા લાલ રંગના તળી માહે જીરૂં, કોથમીર, મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા ભરી પાણી રેડી બધું ભેળી માછલી નાખી ચમચે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ત્રણેક મીનીટ પછી માછલી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવી. કારણ ને તળીયાંમાં વળગી જાયછે. તે પછી પણ અવારનવાર તપેલી ઉંચકીને હલાવવી અને ઘીપર આવેને ઉતારવી. કોળમી હોયતો જરા વધારે પાણી રેડી ચેરવીને ઘીપર લાવવી. પછી પાણી કાઢી નાખેલાં દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી બરાબર મેળવી તપેલીમાં માછલી યા કોળમીની ઉપર પાંથરીને ચુલે મુકવું. પણ કકરો પડે પછી દહી ફાટે નહી તો પછી જરા વધુ વખત ચુલે રાખી દહી ફાટીને છુછો થાય તે આગમચ ઉતારી પાડવું. એ સૉસ મજાહનો થાયછે.

સૉસ દહીનો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક હાફ ફાઉલના કકડા અથવા એક રતલ ગોસ્તના કકડાને જીરૂં નાખીને એક પાશેર જેટલી એવી સાથનું પકાવવું. પછી સોજું પાણી વગરનું તોળેલું એક શેર કઠણ દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ભાજી ખુબ મેળવવું અને તાજાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી દાળને દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દહીમાં બરાબર ભેળી ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર પાંચ મરચાંને ધોઈ કોરડું કરી બારીક કાપીને નવટાંક ઘી કકડાવીને તેમાં સેજ તળીને તેમાં એવી સાથનું ગોસ્ત યા મરઘી મેળવવું અને તેની ઉપર દહી સાથનાં ઇડાં રેડી ઉઘાડુ ધગધગતા ઇંગાર ઉપર રાખી કકરો પડવા માડે કે તુર્તજ ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. એ સૉસ ખીચડી અથવા પલાવ સાથે સારો લાગેછે.

સૉસ પટેટા ટામેટાંનેા.

સારી જાતના પટેટા તથા સેાજાં મેાટાં પાકાં ટામેાટાં દરેક શેર ૦॥ ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦।, નીમક તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦।, લસણુની કળી ૪, કેાથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેાટાં લીલાં મરચાં ૨—૩, જલદ સરકેા નાનેા ચમચેા ૧, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇંડું ૧.

પટેટાને છેાલી ૦। ઈંચ જાદી કાતરીઓ કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખવી. પીચ, ઍપ્રીકેાટ તથા ટામેાટાં છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેાટાંની છાલ છેાલીને બબે કકડા કાપવા. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવું. કેાથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધેાઇને બારીક કાપવું. ત્યારબાદ કાંદાને છેાલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી આદુ લસણ વઘારી માહે પટેટાની કાતરીઓ તથા નીમક નાખી બે પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને પટેટા જરા નરમ થાયને ટામેાટાં નાખી બધું તદનજ નરમ થાય તેટલાં જેા તપેલીમાંનું પાણી સુકાયતેા ઢાંકણપર પાણી આપી માહે તે રેડયા કરવું અને બધું તદન નરમ થઇ શેવી સુકાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખી, એકરસ કરી સેાજખી ગાંગડેા રાખવેા નહી. તે પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દેાહવી તેમાં કેાથમીર, મરચાં, ખાંડ તથા સરકેા મેળવીને તપેલીમાં ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને જરા કઠણ જેવેા સૉસ થાયને ઉતારવેા. ઇંડાં વગરનેા સૉસ કરવેા હેાયતેા તૈયાર થાયને ચુલા ઉપરથી ઉતારવેા નહી પણ કેાથમીર, મરચાં, સરકેા તથા ખાંડ ભેળી તપેલીને ઉઘાડી રાખી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવી કઠણ જેવેા કરીને ઉતારવેા. ગમેતેા એમાં સરકાને બદલે વેલાતી સૉસ નાખવેા. એ બેઉ સૉસ જેાવામાં સારા લાગતા નથી પણ ટેસ્ટમાં સારા લાગેછે.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ.

કઠણ માખણ તેાળા ૫, બ્રૅંડી તથા મદીરા દારૂ દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, દળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

જરા બ્રૅંડીમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે કલઇભરેલાં વાસણમાં મુકી પીગળેને ઉતારી મદીરા ભેળી પ્લમ પુડીંગની ઉપર રેડવેા અથવા પુડીંગ સાથે એ સૉસ અમથેા ખાવેા.

સૉસ પ્લમ પુડીંગ ૨ જો.

બ્રૅંડી વાઇન ગ્લાસ ૨, દુધ પાશેર ૦ાા, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ, સોજી મેદા ખાંડ નવટાંક, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ.

દાળને કલઇભરેલાં વાસણમાં ખુબ દોહવી તેમાં બધો સામાન ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી છેલ્લે બ્રૅંડી ભેળી પ્લમ પુડીંગ સાથે એ સૉસ ખાવો.

સૉસ બાફેલાં ઇડાંનો.

તાજાં ઇડાં ૪, કાંદા નવટાંક, ઘી તોળા ૨ા, નીમક તથા બેખફ્ ફીપેલું જીરૂં દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, છુંદેલું આદુ લસણ બેઉ મળી તોળો ૦ા, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, વેલાતી સરકો નાનો ચમચો ૧.

ત્રણ ઇડાંને કઠણ બાફી ઉભા બબે કકડા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ભુકા જેવો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વઘારીને કોથમીર, મરચાં, જીરૂં તથા નીમક ભેળીને ઉતારવું. પછી બાકીનાં એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવી કાંદાની મેળવણીમાં ભેળીને તેમાં ઇડાંના કકડાને ગોઠવીને મુકી પાછું ચુલે મુકી કકરો પડવા માડેને ઉતારવું. મીઠાસ પસંદ હોયતો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભેળવી. તપેલી કલઇભરેલી લેવી. સરકાને બદલે ગમેતો લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા લેવો.

સૉસ બોલનો.

મોટા તાજા છમણા અથવા રામસની કટકીઓ; મોટી બોઇના કટકા અથવા સમારેલી મોટી કોળમી એ ચારમાંની જે તે એક ચીજ રતલ ૨, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૧ાા, તાજાં ઇડાં ૨૦, બદામની બીજ નવટાંક, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨-૧૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ા, નીમક; સોજો જલદ સરકો તથા ધોવાનો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા બોઇ હોય તેને માછલી સમારવા તથા ધોવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારી ડોકાં કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનની લેવી

અને રામસની કટકી લેવી. કોળમી હોયતો તેને સમારી કોટળાં કાઢી અંદર કાળા દોરા જેવી નેસ હોયછે તે કાઢી નાખવી અને એ ચારમાંથી જે એક ચીજ હોય તેને આટો લગાડી ઘસ્ડીને સોજી ધોયા પછી બરાબર નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્વી. પછી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં પુરતા સરકા સાથે માછલીને ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી બાફીને ઉતારી માહેથી કાઢીને માછલી હોયતો તેના બધા કાંટા બરાબર કાઢી નાખી નકી માસ ગખવું. બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ઘીમાં બદામી રંગનો કકરો તળી ઉતારીને ઘી સાથે કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવો. દસ ઇડાંને ભાંજી તેની સફેદી એક વાસણમાં નાખી દાળને કોટળાંમાં આખીજ રહેવા દેવી અને બાકીનાં દસ ઇડાંને ભાંજી પેલી સફેદીમાં નાખીને ખુબતરેહ દોહવી તેમાં બધાં ઘી સાથેજ તળેલો કાંદો, બીજો બધો સામાન તથા એક તોળો નીમક મેળવી એ બધા સામાન તથા માછલીથી પોણું ભરાય તેટલું કોડીનું ઉંડું બોલ લઇ તેમાં જે એક ચીજ સરકામાં બાફેલી હોય તેનું એક પડ અને તેની ઉપર કાંદા ઇડાંવાળી મેળવણીનું એક પડ મુકી એ રીતે અકેકપર વારા ફરતી બધાં પડ મુકવાં અને બોલ પોણું ભરાય પછી ઉપર ખાંચા પાડી ભાગે નહી તેમ પેલી જુદી કાઢી રાખેલી ઇડાંની દસ દાળ છુટી છુટી તેમાં મુકવી. પછી એ બોલની અંદર ભરાય નહી તેટલું અધુરું પાણી એક મોટાં તપેલાંમાં કકડાવીને પછી તેની વચમાં ઉઘાડું બોલ મુકી તપેલાંની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર થોડા ઇંગાર મેલી હેઠે મોટું બળતું રાખવું અને સૉસ તદન કઠણ થાયને ઉતારવો. એ સૉસ ઘણો સરસ લાગેછે.

સૉસ ભીંડાનો.

સોજા કુમળા મોટા ભીંડા શેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક પાશેર ૧॥, નીમક તોળો ૦॥, આદુ તોળો ૦।, લસણ વાલ ૫ (બેઆની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩—૪, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪ અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી બારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ભીંડાને ધોઇ લુછી કોરડા કરી અકેક ઇંચના કકડા

કાપવા. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી એક કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં ભીંડાને ફીકા લાલ તળીને કાઢી લઇ કાંદા નાખી તેને ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી ભીંડા તથા નીમક મેળવી અડધો પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને ભીંડા પોચા પડેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો યા લીંબુના રસને સારીકાની મેળવીને પછી કોથમીર મરચાં ભેળી તપેલીમાં ભીંડાની ઉપર ફરતું રેડી તપેલીને હલાવીને ચુલે ઉંધાડું મુકી કકરો પડવા માહેને તુર્ત ઉતારી પાડી તપેલીને બે હાથે પકડીને હલાવવી. ગમેતો આજ્ઞે ચોપડીમાં ભીંડા ખારા તથા મસાલાનામાં લખ્યા મુજબ ભીંડાને ખારા પકાવીને પછી ઉપર મુજબનો બીજો સામાન લઇને ઉપલીજ રીતે એ પકાવેલા ભીંડાનો સૉસ બનાવવો.

સૉસ મરઘીનો

ફરબે હાફ ફાઉલ ૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦॥, તાજાં ઇડાં ૬, ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦॥ (નાના ૬ ચમચા), લાલ રંગના તાજાં મરચાં તોળા ૩ થી ૩॥, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, આદુ તોળા ૨॥. લસણ તથા નીમક દરેક તોળો ૧॥, ખોખરૂં ફીપેલું જીરૂં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આજ્ઞે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કકડા કાપી સોજી ધોવી. આદુ લસણને છોલી બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર મરચાંને ધોઇ કોરડું કરી તેને પણ બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળી માહે આદુ, લસણ, જીરૂં, નીમક તથા મરઘીના કકડા નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ્ચ કરવી અને તતરેને એક શેર પાણી તથા કોથમીર મરચાં નાખી ઢાંકવું અને મરઘી ચરીને એક પાશેર જેટલી એવી રેહને ઉતારવું. પણ મરઘી ચરી નહી હોય અને એવી સુકાવા આવેતો ઢાંકણુપર પાણી આપી ગરમ થાયને માહે તે રેડયા કરી ચેરવીને ઉપર મુજબ એવી રાખીને ઉતારવું. પછી સૉસ બનાવતી વેળા ઇંડાંને કોડીનાં વાસણુમાં ભાંજી રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવીને તપેલીમાં ફરતો રેડી માહે ચમચ્ચ ફેરવવી

નહી પણ બે હાથે તપેલીને પકડી હલાવીને ચુલે મુકી એજ રીતે ચુલે હોય તેટલાં બે ત્રણ વખત હલાવી કકરો પડવાની અગાઉજ ઉતારી લેવું. એ સૉસ ઘણો મજાહનો થાયછે. રોટલી સાથે ખાવા એ સૉસ કરવો હોયતો મરઘીમાં એવી થોડી ઓછી રાખવી.

સૉસ મીઠો.

સોજું દુધ પાશેર ૧।।, ખાંડ; સોજું માખણ તથા મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક નવટાંક.

દુધને કકરો પાડી આટામાં જરા જરા કરી બરાબર ભેળીને પછી બધો સામાન માહે સારીકાની મેળવી પાંચ મીનીટ ધીમે બળતે ઘુંટીને ઉતારવું. એ સૉસ પુડીંગ સાથે ખાવો.

સૉસ સુકા બુમલાનો.

મોટા સુકા બુમલા ૭, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦।, તાજાં ઇડાં ૩, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, લસણ તોળો ૦।।, સોજો ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦।। (નાના ચમચા ૬), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

બુમલાના કાંટા કાઢી દોઢ ઈંચના કકડા કાપી સોજા ધોઇને ઠંડાં પાણીમાં ચુલે બાફીને માહેથી કાઢી લેવા. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલીને ભુકો કાપવો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માહે લસણ વઘારીને કોથમીર મરચાં નાખી તે તળાયને નીમક તથા એક પાશેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને કાંદા બરાબર પોચા થઇને એવી જેવું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો મેળવીને કાંદાવાળી તપેલીમાં ભેળી બાફેલા બુમલા નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડકે તુર્તજ તપેલી ઉતારી બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. રોટલી સાથે ખાવાનો સૉસ બનાવવો હોયતો પાણી અડધો પાશેરજ રેડવું. એ સૉસ મજાહનો થાયછે.

સાસ સુકી માછલીનો.

કોઇપણ સારી જાતની સોજી સુકી માછલી અડધો રતલ લઇને તેનાં ભીંગડાં કાઢી સોજી કરી બાફીને પછી આગ્એ શેકપડીમાં માછલી,

અંબાર કોળમી, તાજા ઝુમલા અથવા તાજા લેવટા ખારા લખેલાછે તે પ્રમાણે મજાહની ખારી રાંધી આગ્મે ચોપડીમાં સૉસ કલેજીનામાં લખ્યા મુજબને બીજો સામાન લઇને તેજ રીતે એ માછલીને રેાટલી યા ખીચડી સાથે ખાવાને સૉસ કરવેા.

સૉસ સેકતાની સીંગને.

મજાહની જાદી દલદાર પણ કુમળી સેકતાની વીસ સીંગને છોલી કકડા કાપી બાફીને પાણીમાંથી કાઢી ચીરીને માહેનેા બધેા ગર ચમચા વડે કાઢીને તોળવેા અને તે શેર ૧, કાંદા શેર ૦॥, ઘી પાશેર ૧॥, આદુ તોળેા ૦।, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ખારાં ગોસ્તની ચેવી પાશેર ૧, સોજો ઘણો જલદ સરકો પાશેર ૦॥ (નાના ચમચા ૬), ખાંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ઝુકા જેવા કાપી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી હળદ, કોથમીર તથા મરચાં નાખી તે જરા ભુંજીને સીંગનેા ગર તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ડંગારે ફેરવ્યા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તેમાં સરકો, ચેવી તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને એ બધું સીંગના રાંધેલા ગરની તપેલીમાં ભેળી ચુલે મુકી કકરેા પડવા માડે કે તુર્ત ઉતારી તપેલીને બેઉ હાથે પકડીને હલાવવી. એ સૉસ મજાહને લાગેછે. ગમેતેા સૉસના રાંધેલા ગરમાં ઇડાંની મેળવણી ભેળી પોહોળી તપેલીમાં રેડીને ગોસ્તના, મરઘીના ભેજાંના યા ખીમાના બનાવીને તળેલા છ કટલેસ અથવા તળેલા છ કવાબને અંદર છુટા છુટા મુકી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મુકી સૉસમાં કકરેા પડવા માડેને ઉપર મુજબ ઉતારવેા.

સૉસ સૅલરી.

માખ્ખણ રતલ ૦।, ક્રીમ ભરેલી પાશેર ૦॥, મીલનેા પહેલાં નંબરનેા ઘઉંનેા આટેા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સૅલરી ઝુડી ૨—૩.

સેલરીને ધોઇને બારીક કાપી સોજી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી, નીમક તથા મરી સાથે અડધો કલાક બળતે રાખી ઉતારીને આટામાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને પછી બધો સામાન ભેળીને તપેલીમાં નાખી બે કકરા પાડીને ઉતારવુ. એ સૉસ બાફેલી મરઘી સાથે ખાવો.

સીંગર માનની તથા સાદી.

માન બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખપજોગું સાધારણ માન બનાવી તેના મોટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા સરખા ગોળા કરીને એક ઇંચના છથા ભાગ જેટલી જાદી સરખી ગોળ સફાઇથી રોટલી વણવી અને માવાની સીંગર કરવી હોયતો પોળી માનની દાળની તથા માવાની ફરમાસુ આએ ચોપડીમાં છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબ ખપ જેટલો માવો તૈયાર કરવો. ખમણની બનાવવી હોયતો ખમણ નાળીયેરનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે ખમણ બનાવવુ અને બદામ દરાખની બનાવવી હોયતો આએ ચોપડીમાં તળેલી બદામ દરાખ લખેલીછે તે બનાવવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને એ માનની વણેલી રોટલીની વચમાં મુકી કીનારીને જરા પાણી લગાડીને પછી બેવડી વાળીને કીનારી વળગાવી લઇ એ સીંગરને મોટા પેણા યા કઢાઇમાં સોજું માનનું ઘી કકડાવીને તેમાં કકરી સફેદ તળવી. સાદી સીંગર કરવી હોયતો આએ ચોપડીમાં પાપડી મીઠી લખેલીછે તે મુજબ આટો બાંધી તેની સેજ મોઠી પાપડી વણી તેમાં ખમણ ભરીને સીંગર બનાવવી. એ સીંગરમાં માવો યા બદામ દરાખ ભરવું નહી અને સાધારણ ઘીમાં એને કકરી લાલ તળવી.

સીંગોડાં પાપડી.

સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સોજાં નવાં સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૨, બદામની બીજ તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૧, દોધી ; કોહોળું ; કાકડી ; ખરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧, જાયફળ તોળો ૦।।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।।.

સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને છુંદી જાંજરી મલમલથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને એમજ ચાળવું. એળચીને જાદી છુંદવી. જાયફળને બારીક છુંદવું. બદામને છોલી ધોઇ નુછીને કોરડી કરી મોઠી

કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળીને કાઢી લઈ મગજને જુદાં જુદાં તળીયા પછી એ બધાંને છુંદવું. ત્યારબાદ અડધાં ઘીમાં છુંદેલાં સીંગોડાંને ફીકાં લાલ તળી કાઢીને બાકી રહેલાં અડધાં ઘીમાં એજ પ્રમાણે છુંદેલી કમરકાકડીને તળવી. પછી સોનાં કલઈભરેલાં તપેલાંમાં ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળીને પછી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ એળચી, જાયફળ તથા ગોલાબ ભેળીને ઉતારી ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાથી એક ઈંચ જાડું થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. પોચો પાક જેવો બનાવવો હોયતો ઉપલીજ રીતે બનાવવું પણ બંધાય તેવું કઠણ નહી પણ જગ પોચું રાખીનેજ ઉતારવુ.

સુંઠ.

સોજું મીઠાઈનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજું તદન સુકું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૫, તાજું સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, બદામની બીજ શેર ૧।।, સોજો નરમ પીળો ગોળ શેર ૧, કીસમીસ દરાખ; સુવા તથા ખસખસ દરેક શેર ૦।।।, ધોયા વગરની સુકી સુંઠ તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૦।।, એળચી તોળા ૬, જાયફળ તોળા ૩.

સુવાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. ઘઉંનાં દુધમાં ખટાસ હોયતો ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને પછી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું એમજ છુંદીને ચાળવું. સુંઠને તથા ગુંદરને પણ એમજ જુદું જુદું છુંદીને ચાળવુ. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવુ. બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કકડા કાપી એને તથા દરાખને સાફ કરી બેઉને ધોઈને કોરડું કરવું અને બધાં ઘીને મોટી કઢાઈમાં બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં જુદું જુદું એ બેઉ તળીને કાઢી લઈ બધાં ઘીને એક વાસણમાં રેડી કઢાઈમાં થોડું રાખી તેમાં સુવા તળી કાઢી એજ રીતે જરા ઘીમાં ખસખસ તળીયા પછી થોડું વધારે ઘી નાખીને તેમાં ગુંદરને તળી ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો અને બાકી રહેલાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી ખાંડ સાથે ભેળીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરી ગાળીને તૈયાર રાખવો. તે પછી

સેાનાં મોટાં કલઇવાળાં તપેલાંમાં દુધ તથા તળેલા ગુંદર નાખી ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને માવેા થાયને ઉતારી માહે શીરેા તથા બીજો બધેા સામાન ભેળી ઈંગારે ઘુંટી ઘી છુટું પડેને ઉતારી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા તળેલી બદામ દરાખ ભેળી ઉપર કપડું બાંધી સુંઠ ઠંડી થાયને કાઢવી.

સુંઠ ૨ જી.

સેાજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૪, સેાજો નરમ ગેાળ તથા મેદા ખાંડ દરેક શેર ૩, સેાજું સુકું ઘઉંનું દુધ શેર ૧॥, ભાંજેલી કમરકાકડી; સેાજો બાવલનેા ગુંદર તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૧, સેાજી મેદા સુંઠ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારેાળી દરેક શેર ૦॥, ઉજળાં મરી તથા પીપળી મુળના ગાંઠ દરેક નવટાંક, એળચી તેાળા ૩, જાયફળ તેાળા ૨॥, સુકાં નાળીયેરના નવા ગેાટા ૨, તાજાં ઇંડાં ૨.

સુંઠ, ગુંદર; ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. એળચી જાયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળીને છેાલી પહેલાં એના આડા બબે કકડા કાપી ધેાઇને કેારડું કરવું. નાળીયેરને છેાલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી બધાં ઘીને મેાટી કઢાઈમાં કકડાવી માહેથી બરાબર ધુંમાડેા નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળીને જુદું જુદું તળી ગમેતેા કટકાજ રાખવા અને ગમેતેા સેાજી પીતળની ખલમાં બધું છુંદવું અને બધાં ઘીને બીજાં વાસણમાં કાઢી લઇ કઢાઇમાં થેાડું રાખી તેમાં નાળીયેરના કટકાને ફીકા લાલ તળી કાઢી બીજું ઘી નાખીને તેમાં ગુંદર તળી ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી વાટી થેાડાં ઘીમાં કમરકાકડીને તળી કાઢયા પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું લાલ તળવું. ત્યારબાદ ગેાળનેા ભુકેા કરી ખાંડ સાથે ભેળીને તેમાં કેાટલાં સુધાંજ ઇંડાંને બચડીને ભળવી પેાણાબેશેર ઠંડું પાણી રેડી શીરેા કરવા બળતે મુકવું અને બે ત્રણ કકરા પડી મેલ છુટેા પડેને ઉતારી સેાનાં કલઇભરેલાં ઉંડાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં ખાદીનાં કપડાંને દેારીથી ઝેાળીનીકાંની જરા ઢીલું બાંધીને તેમાં શીરેા ગાળી પાછેા બળતે મુકવેા અને સેજ ચાસવાળેા શીરેા થાયને ઉતારીને તેમાં બધેા સામાન ભેળીને જરા વાર ઈંગારે ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને સુંઠમાં જરા ઘી છુટું પડવા માડેને તુર્તે ઉતારવું,

કારણ બધું ઘી છુટું પડે પછી ઉતારયાથી સુંઠ ઠંડી થતાં વવરી થશે. પછી મેવા તથા એળચી જાયફળને છેલ્લે ભેળવું. ઘઉંનુ દુધ સેજખી ખટાસ મારતું હોયતો તેને ભાંજી ભુકો કરી એક દાહડો તડકે બરાબર સુકવીને લેવું. કારણ તેવાં દુધથી સુંઠ ખાટી લાગશે.

સુંઠ ૩ જી.

સોજો નરમ પીળા રંગનો ગોળ શેર ૧૩, સોજુ મીઠાઈનું ઘી શેર ૧૦, બદામની બીજ શેર ૩, સોજી મેદા સુંઠ; બાવળનો ગુંદર તથા ભાંજેલી કમરકાકડી દરેક શેર ૨, ભેળ વગરનું તદનજ સુકું ઘઉંનુ દુધ; સુકાં સીંગોડાં; ચારોળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૧, સુવા; ખસખસ; દાખી; કોહોળુ; કાકડી તથા ખરબુજનાં મગજ દરેક શેર ૦॥, એળચી તોળા ૧૨, જાયફળ તોળા ૧૦, પીપળીમુળના ગાંઠ તોળા ૨, લવંગ તથા ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૧, નવી સુકાં કોપરાંની વાટી ૪, તાજાં છડાં ૪, મોટાં ખાટાં લીંબુ ૨.

એળચી, જાયફળ તથા લવંગને બારીક છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. કોપરાંને છોલી ચણા જેટલા કકડા કાપીને ધોવું. ઘઉંનું દુધ, કમરકાકડી, સીંગોડાં તથા ગુંદરને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી જાડું રહે તેને પાછું છુંદીને ચાળવું. સુંઠ, મરી તથા પીપળીમુળને જુદું જુદું છુંદીને ચાળી કુચો કાઢી નાખવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણેને છોલી* ચારોળીને એમજ રાખી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી એ બધાંને ધોઈને કોરકું કરવું. પછી બધાં ઘીને ઘણી મોટી કઢાઈ હોયતો તેમાં અને નહી હોયતો મોટી છાલકી તપેલીમાં કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને જુદું જુદું તળી કાઢી એમજ કટકા રાખવા અને ગમેતો પીતળની ખલમાં છુંદવું. મગજને પણ તળીને છુંદવાં. પછી બધું ઘી કાઢી લઈ કઢાઈમાં થોડું રાખી તેમાં ગુંદરને ફીકો લાલ તળી કલઈભરેલા ખુનચામાં કાઢીને કાંસીયાથી વાટવો. થોડાં ઘીમાં સીંગોડાં તથા કમરકાકડી બેઉને સાથે ફીકું લાલ તળી ખુનચામાં નાખવું. જરા ઘી નાખી ખસખસ, સુવા તથા કોપરાંને જુદું જુદું તળવુ અને બાકી રહેલાં કકડેલાં ઘીમાંથી અડધા શેર જેટલું જુદું કાઢી લઈને પછી બધાં ઘીમાં ઘઉંનાં દુધને ફીકું

લાલ તળવું. ત્યારબાદ કલઇભરેલાં તપેલાંમાં ગોળનો ભુકો કરીને નાખી ધડાંને ઘોઇને કોટળાં સાથેજ તેમાં ભચડીને બરાબર મેળવી લીંબુને કાપી બીયાં કાઢી નાખીને રસ નીચવીને પછી છાલ પણ અંદરજ નાખવી અને ત્રણ શેર ઠંડું પાણી રેડી મોટે બળતે ઉઘાડું તપેલું મુકવું અને ત્રણ ચાર જોશ આવી મેલ છુટો પડેને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની ચમચે મેલ કાઢી નાખીને પછી કલઇભરેલા મોટા પાટીયાની ઉપર જાંજરાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને દોરીથી ઝોળીનીકાની ઢીળું બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને પેલું બાકી રાખેલું અડધો શેર ઘી માહે નામી પાછું ચુલે મુકવું અને સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારી એળચી, જાયફળ, લવંગ તથા મેવો જુદો રાખી બાકીના બધા સામાનને મોટી ચમચથી શીરામાં બરાબર મેળવી ઇંગારે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરી સેજ ઘી છુટું પડવા માડેને સુંઠ પતળી જેવીજ હોયને તુર્ત ઉતારી પાડી માહે મેવો મસાલો ભેળી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડી થાયને સુંઠ કાઢવી. સુંઠ ચુલે ઘટ કરીને ઉતારવી નહી, તેવી સુંઠ બીજે દીને તદન સુકી વવરી થઇ જશે અને એમ પતળી ઉતારેલી પોચી રહેશે. હમેશ સુંઠતો પોચીજ બનાવેછે. એ સુંઠ ઘણી મજાહની લાગેછે. પણ થાપીને કકડા કીધેલી કરવી હોયતો જરા શીરો ટાઇટ કરવો અને સુંઠને ઢીળી ઉતારવી નહી પણ જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારી મેવો મસાલો ભેળી કલઇભરેલા ખુનચા યા મોટી કથરોટને ઘી લગાડી *તેમાં નાખી કાંસીયાવડે એકથી દોઢ ઇંચ જાડું થાપી બંધાયને કાપ મુકી મોટા ચોરસ કકડા કાપી કાઢવા.

સાંધનાં.

મીલનો તાજો સોજી પહેલાં નંબરનો ચોખાનો આટો અથવા આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલોછે તે આટો એ બેમાંનો જેતે એક ચાળેલો આટો રતલ ૧, મોટું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી મેદા ખાંડ અથવા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ શેર ૦॥। ને નવટાંક, સોજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥।, સે જી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૪૦, સોજું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી ધોઇને છુંદવી અથવા બારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણવું અને ભેંસનાં દુધને કકરેા પાડી તેમાંથી એક પાશેર જેટલું નાળીયેરમાં નાખી ચોળી ચોળીને દુધ કાઢી લઇ પાછું ફરી બે વાર એજ રીતે બાકીનું દુધ નાખી ચોળીને દુધ કાઢી લઇને તેમાં ખાંડ પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળી કાઢવુ. પછી સેાજી ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરેાટમાં આટેા નાખી તેમાં નવટાંક ઘીને બરાબર ભેળી ખપતું ખપતું નાળીયેર સાથનુ દુધ રેડી કઠણ કરી ખુબતરેહ જોરથી મસળીને પછી તાડીને ગાળી બધાં દુધમાં ભેળીને પછી તે બધું આટામાં બરાબર મેળવીને આટામાં સેજબી ગાંગડા રાખવેા નહી. ત્યારબાદ એ મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી તદન કલઇભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે તપેલી મુકવી. ઘણી નઝદીક મુકવી નહી, કારણ વધુ તાપ લાગ્યાથી મેળવણી સુકાઇને કઠણ થાયછે. ખમીર ચઢવા માટે કદીબી ઠંડકવાળી જગ્યામાં મુકવું નહી, તેમજ વારંવાર ઉઘાડીને જોવુ પણ નહી. જો તાડી ઘણી સેાજી હેાયછે તેા એકથી દેાઢ કલાકમાંજ ખમીર ચઢી જાયછે, માટે એક કલાક થાયને તપાસ્તાં રહેવું અને ચઢે પછી થેાભવુ નહી. જો બદામની સ્લાઇસ હેાયતેા ઉપર ભભરાવવા માટે તેને જુદી રાખવી, પણ છુંદેલી હેાય તેને તથા એસેન્સને મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. મરજી પડેતેા છુંદેલી એળચી જાયફળ અડધેા તેાળેા પણ મેળવણીમાં નાખવું. પછી ચાર તસુ ઉંચા પૈયાની અને બારથી સતર ઇંચના વ્યાસની પાતા જડેલી લેાઢાની આન્તી આવેછે તેને મેાટાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં મુકી પાતાથી જરા હેઠે રહે તેટલું પાણી તપેલાંમાં રેડી ચુલે મેાટે બળતે મુકી ઉપર કલઇભરેલું ઢાંકણુ યા કથરેાટને ઉલટી ઢાંકવી અને પાણી ખુબતરેહ કકડીને માહે ઉછળેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની છાલકી રકાબીઓ આવેછે તેને બરાબર ઘી ચેાપડી તે મેાટી હેાયતેા એક અને નાની હેાયતેા પેાણી કરછી ભરી મેળવણીને તેમાં રેડી બદામની સ્લાઇસ હેાયતેા તે થેાડી ઉપર ભભરાવવી અને આન્તીની ઉપર સમાય તેટલી ત્રણ ચાર રકાબીને પાશે પાશે મુકી બાંબુની યા લાકડાંની અડધી ઇંચ જાડી અને એક ઇંચને આસરે પેાહેાળી અને રકાબી કરતાં સેજ લાંબી બધી એકસરખી ચીપને ધેાઇ સેાજી કરીને મેળવણી ભરેલી રકાબીની ઉપર બબે ચીપને મુકી તેની ઉપર બીજી

એમજ ભરેલી રકાબીઓ મેલી એ રીતે તપેલાંમાં જેટલી સમાય તેટલી રકાબીની ચોડ મુકીને પછી ઢાંકણુ યા કથરોટને ઉલટું ઢાંકવું. પણ હમેશ તપેલાંની હેઠે ઘણું મોટું બળતું રાખવું, તેમજ બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખી તપેલાંની અંદરનું પાણી ઓછું થાય તેમ તે ઉમેરયા કરવું. કારણ ધીમે બળતે અને ઓછાં પાણીથી સાંધનાં બરાબર બફાતાં નથી અને વવરાં થઇ જુકો થઇ જાયછે. સાંધનાં પંદર મીનીટે બરાબર બફાઇને તૈયાર થાયછે. પછી ઉંધાડી રકાબીઓને કાઢી બીજી ફાલટુ રકાબીઓ હોયતો આગમચથીજ ભરીને તૈયાર રાખીને તુર્ત તેને પહેલાંનીજ માફક તપેલાંમાં ગોઠવવી, પણ તેમ નહી હોયતો સાંધનાંને ગરમ ગરમ કાઢવાં નહી, તેમ કાઢતાં ભાગી જાયછે માટે જરાવાર ઠરે પછી કામરીની ચીપ અથવા છરીની અણીથી કીનારીપરથી સાંધનાંને અળગાં કરીને ઉપાડી લઇ ધોતાં સફેદ કપડાંની ઉપર છુટાં છુટાં મુકી ઠંડાં થાયને ચોડ કરવી અને રકાબીઓમાં સેજબી કગરસ વળગેલી રહે નહી તેમ સોજાં કપડાંથી લુછી બરાબર સાફ કરીને પછી ઘી લગાડી મેળવણી ભરીને ઉપર મુજબ બાફવા મુકવાં. જાદાં સાંધનાં જોઇયેતો મેળવણી જરા વધારે ભરવી. રકાબીપર મુકેલી ચીપને દર વખત લુછી સાફ કરીને પછી મુકવી. જો સોજી તાડી હશેતો ખમીર જલદી ચઢી જશે, પણ વધુમાં વધુ ચાર કલાક સુધી રાખ્યા પછી થોડું પણ ખમીર નહીજ ચઢે અને આટો હેઠે ઠરી જઇ ઉપર તાડી તરતી રહેતો પછી ખમીર નહી ચઢેલું સમજીને તેનાં સાંધનાં બનાવવાં નહી. વૅનીલા નાખ્યાથી ટેસ્ટ ઘણો સારો થાયછે પણ તેથી સાંધનાં તદનજ સફેદ રહેતાં નથી. દરાખ પસંદ હોયતો નવટાંક કરંટ દરાખને સાફ કરી સોજી ધોઇ કોરડી કરીને રકાબીમાં રેડેલી મેળવણીની ઉપર થોડી એ પણ ભભરાવવી. ઉપર મુજબની આન્ની નહી હોયતો ઝાંપામાં ઉપર મુજબ સાંધનાં બનાવવાં. સાધારણ સાંધનાં બનાવવાં હોયતો બદામ, ઍસૅન્સ તથા ભેંસનું દુધ લેવું નહી પણ એ દુધને બદલે બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢી ગાળીને ઉપલીજ રીતે મેળવણી તૈયાર કરીને સાંધનાં બનાવવાં. ધોયલા ચોખાના આટા કરતાં મીલના સોજા તાજા આટાનાં સાંધનાં વધારે સારાં થાયછે. મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના આટાના સાંધનાં પણ થાયછે પણ તેમાં ખમીર ચઢતું નથી માટે ત્રણ ચાર કલાક ચુલા આગલ ઢાંકી રાખ્યા પછી એની મેળવણીનાં ઉપલીજ રીતે સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં સફેદ થતાં નથી.

સાંધનાંતો હમેશ તાડીનાંજ સારાં થાયછે, પણ કોઇ ઠેકાંણે તાડી મળતી નહી હોય ત્યાં જો સાંધનાં કરવાં હોયતો પદરખાનાંમાંથી ઘણો ઘાડો દુધપાક હોય તેવું તૈયાર હૉપ્સનુ ખમીર મળેછે તે પંદર તોળા ખમીરને એક રતલ આટામાં ભેળવું અને બાકીનો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લઇ તાડીને ભાગનું ઘટે તેટલું બીજું દુધ યા પાણી ભેળીને પછી ચઢવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી મુકવું. ત્રણથી ચાર કલાકે ખમીર બરાબર ચઢેને ઉપલીજ રીતે એ મેળવણીનાં સાંધનાં બનાવવાં. પણ ખમીર તદનજ તાજું લેવું, થોડા કલાકનું વાસી પણ ચાલશે નહી.

આન્ની અથવા ઝાંપો નહી હોય અને થોડાં સાંધનાં કરવાં હોયતો ઉંડી દેગડીમાં પાણી કકડાવી તેમાં ઇંટ યા નળીયાંના સરખા ત્રણ કકડા ગોઠવવા અથવા નેતરના નોરની ઉધન કરીને વચમાં તે મુકવી અને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરેલી ત્રણ ચાર રકાબીની ચોડ મુકી તેની ઉપર સરખા કાંથાની ઉંડી તપેલી યા વાટું ઢાંકી ઉપર મુજબ પંદર મીનીટ સાંધનાં બાફવાં. દેગડીમાં પાણી જલદી બળી જાયછે માટે બીજે ચુલે કકડતું પાણી તૈયાર રાખીને ઉમેરયા કરવુ.

ઉનારનનાં સાંધનાં બનાવવાં હોયતો ઉપર મુજબનાં ભેંસનાં દુધને નાળીયેરમાં નાખી ચોળીને દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી તપેલીમાં રેડી ચુલે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારવું અને આટાને કથરોટમાં નાખી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં એ ઉનારન થોડું રેડી તવાથાથી ભેળીને રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળી માહે ખાંડ ભેળી બાકીનું ઉનારન તથા તાડીને ગાળી તે ભેળી તપેલીમાં ભરી ખમીર ચઢવા માટે ચુલા આગલ મુકી ઉપર મુજબ એનાં સાંધનાં કરવાં. એ સાંધનાં પણ સાધારણ કરવાં હોયતો ભેંસનાં દુધને બદલે હઠી પાશેર ગરમ પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢીને લેવું, તેમજ બદામ તથા ઍસૅન્સ નાખવું નહી.

બીરાંનાં સાંધનાં કરવાં હોયતો નાળીયેરમાં ભેંસનું દુધ એક પાશેર ભેળી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢી ગાળીને તેમાં નવટાંક ઘી તથા ત્રણ તોળા આટો બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી ગાંગડા નહી થાય માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી બાકીનાં બે પાશેર

દુધને ગરમ કરી નાળીયેરમાં એક પાશેર દુધ ભેળીને દુધ કાઢી ફરી એમજ બાકીનું પાશેર દુધ ભેળી ચોળીને દુધ કાઢીને ગાળવું અને આટાને કથરોટમાં નાખી તેમાં પેલું રાંધેલું ખીરૂં બરાબર ખુબતરેહ મેળવી ખાંડ ભેળી ખપતું ખપતું દુધ નાખી રોટલીના આટાનીકાની ખુબ મસળીને પછી બાકીનું દુધ તથા તાડીને ગાળીને તે ભેળી તપેલાંમાં નાખીને ઉપર મુજબ ખમીર ચઢવા ચુલા આગલ મુકવું. એ ખીરાંનાં સાંધનાં સાધારણ બનાવવાં હોયતો ભેંસના દુધને બદલે પાણીમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું.

ઉપલી ત્રણેડે રીતથી બનાવેલાં સાંધનાં ટેસ્ટમાં એક સરખાંજ લાગેછે પણ ત્રણેડેમાં પહેલી બનાવવાની રીત ઘણી સેહેલી હોવા ઉપરાંત એ રીતે બનાવેલી મેળવણીનાં સાંધનાં બીગડવાનો સંભવ રહેતો નથી, પણ હમેશ મજાહનાં સોજાં અને બરાબર થાયછે. વાસી સાંધનાંને બીજે દીને લોઢી ઉપર ધીમાં લાલ તળી ઉપર શાકરીયા ખાંડ ભભરાવીને ખાવાં.

સાંધનાં ગોળનાં.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો છાપેલોછે તે આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો જે તે એક જાતનો રતલ ૧, મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજો લાલ ગોળ શેર ૦॥। ને નવટાંક, સોજી ચઢાઉ તાડી પાઇંટ ૧, ઘી ખપ મુજબ.

ગોળનો ભુકેા કરી અંદરથી બધો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. નાળીયેરને ખમણી બે પાશેર કકડતાં પાણીમાં નાખી ચોળીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી આટાને ચાળી ઉપર સાંધનાં છાપેલાંછે તેમાં બનાવવાની પેહલી રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે પણ આએ ઉપલાજ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી તપેલાંમાં ભરીને તેમજ ચુલા આગલ ઢાંકી ખમીર ચઢેને તેજ રીતે એનાં સાંધનાં બનાવવાં. ગમેતો નાળીયેરનાં દુધને બદલે સોજું ભેંસનુ દુધ પાશેર લેવું. એ સાંધનાં ગામડેનાં લોક બનાવેછે અને તેઓ એને કાંસીયા કેહછે. એ ગરમ ખાવાનાં સારાં લાગેછે.

સાંધનાં મદ્રાસી. (આપર.)

હલવો નામના રંગુનના ચોખા આવેછે તે ટીપરી ૨, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળો ૦॥, સોજી ચઢાઉ તાડી ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને ધોતાં કપડાંપર પાંથરીને વખાતા કરવા અને તદન સુકા થાયને ખાંડણીમાં ઘણા બારીક આટા જેવા છુંદીને તારની ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું અને તેમાં નીમક ભેળી તાડીને ગાળીને જરા જરા કરી તે ભેળવીને કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરીને પોણું ભરાય તેટલાં તદનજ કલઇભરેલાં વાસણમાં ભરી બાર કલાક ઉંફવાળી જગ્યામાં ઢાંકી રાખવું. પછી નાળીયેરને ખમણી તેમાં અડધા પાશેર જેટલું ગરમ પાણી ભેળી મસળીને દુધ કાઢી ગાળીને ભરી જોઇ બે પાશેરમાં ઓછું થયું હોયતો છુછામાં સેજ પાણી ભેળી દુધ કાઢી બધું મળીને બે પાશેર દુધ કરીને કપડાંથી ગાળી આટાની મેળવણીમાં બરાબર ભેળવું. ત્યારબાદ કોચીનનાં માટીનાં સોજાં વાસણ આવેછે તેવાં છાલકાં, પોહોળાં, સપાટ તળીયાંનાં તપેલી જેવાં એક વાસણને સાફ કરી ધોઇ કોરડું કરી તેની અંદર જરા ઘી લગાડીને કોલસાના ઇંગાર ઉપર મુકવું અને વાસણ ગરમ થાયને તેમાં એક કરછી ભરી મેળવણી રેડીને પછી પાછું ઇંગારપર નહી પણ ઘણી ગરમ ભેભટની ઉપર વાસણ મુકી તેની ઉપર પણ એવુંજ બીજું સપાટ તળીયાંનું વાસણ ઉલટું ઢાંકી તેનાં તળીયાંની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને એ સાંધનાં જેને મદ્રાસી લોક આપર કેહછે તે બરાબર ઉપસીને ભુંજાયને માહેથી કાંઢી લઇ એજ રીતે બધાં આપર બનાવવાં. મીઠાં આપર કરવાં હોયતો નીમકને બદલે ૦। રતલ મેદા ખાંડ તથા તાજાં પાંચ ઇડાંની ખુબ દોહવેલી દાળ તથા ચાર ઇંડાંની કઠણ કફ ચઢાવેલી સફેદીને એ મેળવણીમાં ભેળીને પછી આપર બનાવવાં.

બીજી રીતે ભુંજેલાં આપર બનાવવાં હોયતો આએ ચોપડીમાં ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો લખેલોછે તેવો ચોખાનો ચાળેલો બારીક આટો ટીપરી ૩, મોટાં પાકટ નાળીયેર ૩, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧।।, સોજી ચઢાઉ તાડી બાટલી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, ઘી ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી થોડું થોડું ગરમ પાણી નામી ચોળીને બે ત્રણ વખત મળી બધું મળીને બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને અડધા આટાને કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં નાખી તેમાં નવટાંક ઘી ભેળી બધી ખાંડ તથા એક શેર નાળીયેરનું દુધ જરા જરા કરી બધું મેળવી તાડીને ગાળીને તે અડધીને પણ એમજ ભેળી ખુબતરેહ

મસાળાને કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને ઘટ થાયને ઉતારી જરા ફુકું જેવું થાયને ઘડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને તે મેળવી ઠંડું થાયને બાકીનું દુધ, આટો તથા તાડી નાખી સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ બરાબર ભેળી એકરસ કરી બળતા ચુલા આગળ દોઢેક બીલસને છેટે ઢાંકી રાખ્વું અને ખમીર ચહડેને સાંધનાં બનાવવાની પત્રાંની રકાબીઓને ઘી લગાડી તેમાં એ મેળવણી પોણી કરછી જેટલી રેડીને ભઠી યા તંદુરમાં એ સાંધનાં ભુંજવાં.

હરીસો ઘઉંનો.

સોજ્જું તાજ્જું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોજા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજ્જું ઘી તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ નવટાંક, એળચી તોળો ૧।।, જાયફળ તોળો ૦।।, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશેર ૦।। એટલે નાના ૬ ચમચા.

એળચી જાયફળને છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા આરોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે પ્રમાણે બદામને છોલી આડા ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને એને તથા દરાખને સાફ કરીને ધોઈ રાખ્વું. ઘઉંને ચુંટી સોજા ધોઇ બોયાંમાં નાખી ઉપર મલમલનું ધોતું કપડું ઢાખી અડધો કલાક રાખ્યા પછી કાઢી એક બદામની બીજ જેટલું ઘી તેમાં નાખી બેઉ હાથની હથેલીવડે ચોળીને બધા ઘઉંને લગાડી ઉખરી હોયતો તેમાં બધા નાખી ખાંડણ્યાંથી છરવા, પણ તે નહી હોયતો મોટી સોટાંની ખલમાં સમાય તેટલા નાખી બે ત્રણ વખત છુંદવા અને સુપડાંમાં નાખી ઉફણીને બધાં છલાં કાઢી નાખીને પછી પાણીનો હાથ ઘઉંને લગાડી ચોળીને પાછા એજ રીતે છરી અથવા છુંદીને સુપડાંમાં નાખી ઝીણો રવો નીકળે તેને એક ખુનચામાં જુદો કાઢવો. એ રીતે ચાર પાંચ વખત છરી યા છુંદીને ઝીણો જાડો ચઢ ઉતર વળનો બધો રવો જુદો કાઢી ખુનચામાં તેના જુદા જુદા ઢગળા મુકવા, બધો ભેળવો નહી. પછી કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બદામ દરાખ બેઉને જુદું જુદું તળીને કાઢી લેવું. બારબાદ એક સોજાં મોટાં કલઈભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં પેલું બદામ દરાખ તળેલું ઘી નાખી ભરેલા દસ શેર એટલે દસ બાટલી પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર ઘણો બરાબર કકરો પડી પાણી ઉછળેને

ઉઘાડીને પેલા રવામાંથી જે સઉથી જાદા હોય તેને પેહલે પાણીમાં નાખ્મી બળતુ ધીમું રાખ્મી હાથ જરાખ્મી રાખ્યા વગર કરછીથી ઘુંટયાજ કરવું. આડધો કલાક થાયને તેનેથી ઉતરતો રવો નાખ્વો. એ મુજબ થોડા વખતને અંતરે રવો નાખ્તાં જઇ બધો પુરો થાય પછી પણ ઘુંટયાજ કરવું અને બધો રવો તદન નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતો બીજાું સોજાું કકડતું પાણી ઘટે તેટલું રેડવુ અને બધું ઘણુંજ નરમ થઇ પાણી સુકાઇને કઠણ થાયને માહે ખાંડ તથા દુધ ભેળીને ઘુંટયાજ કરવુ અને ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ઉતારવું. ગમેતો એક સોજા મોટાં નાળીયેરને ખમણી ભેંસનાં દુધમાંથી તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું નામી ચોળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને જુદું રાખ્વું અને ચુલાપર ચરવા મુકેલો હરીસો જરા ઘટ થાય ત્યારે છેલ્લે એ નાળીયેરવાળું દુધ ભેળી ઉપર મુજબ હરીસો તૈયાર કરવો.

હરીસો ચોખાનો.

ભેળ વગરનું સોજાું તાજાું દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૦॥, રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૮, બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજાું મીઠાઇનું ઘી દરેક તોળા ૨॥, એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥, ઘણુ્ા સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ એટલે પાશેર ૦॥.

એળચી જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલીછે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપીને ધોવી. ચોખાને ચુંટી સોજા ધોઇ એક તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં નાખ્મી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર બરાબર કકરો પડીને પાણી ઉછળેને ચમચામાં થોડા ચોખા કાઢીને ચમટીથી દાબ્મી જોવા અને ખાવા માટે બાફેલા ચાવલ જેટલા નરમ થાયછે તેટલા નરમ નહી તોપણ એ ચાવલ પણ નરમજ પકાવવાનાછે તેટલામાટે તેવા જરા થાય ત્યાં સુધી તપેલીનું ઢાંકણુ કાઢી નાખ્મીને ચુલે રાખ્વું અને એ મુજબ ચાવલ નરમ થાય ત્યારે ઉતારીને ચાળણી યા ભોયાંમાં ઓસાવી કાઢવા. તે પછી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દુધને કપડાંથી ગાળી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તેમાં એક કકરો પડીને દુધ ઉપર આવે તેને પાછું બેસાડી દઇને માહે ચાવલ તથા ઘી નાખ્મી ચાવલ આખ્મા રેહ નહી પણ ભાગી જાય માટે કરછીથી ચાલુ ઘુંટયાજ કરી ચાવલને ભાંજવા અને દુધ જરા ઘાડું થાય ત્યારે ખાંડ

નાખી એમજ ઘુંટયા કરી બધા ચાવલ ભાગીને દુધમાં બરાબર મળી જઈ ઘાડા દુધપાકના જેવો હરીસો થાયને ગોલાબ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળીને પછી એક બે મીનીટે ઉતારી એળચી જાયફળ મેળવીને કાઢવો. એ હરીસો મજાહનો થાયછે પણ ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારો લાગેછે.

હલવા જેવું આઉદ.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો આએ ચોપડીમાં લખેલોછે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો એ બેમાંથી એકજાતનો આટો રતલ ૦॥, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦॥, સોજું મીઠાઈનું ઘી પાશેર ૧॥, બદામની બીજ શેર ૦।, મોટું પાકટ તદન સોજું નાળીયેર ૧, જાદા છુંદેલા એળચીના દાંણા તોળો ૦॥, બારીક છુંદેલું જાયફળ તોળો ૦।, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઈ નુછીને કોરડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલી ને જાદી છુંદવી અને એક ભાગની બારીક સ્લાઈસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ વખ્ત મળીને બધું ચાર શેર દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળવું અને આટાને ચાળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ઘી ભેળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનુ દુધ મેળવી સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઈભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવુ અને આઉદ ઘટ થાયને માહે છુંદેલી બદામને બરાબર ભેળી ઘુંટયાજ કરી બધું ઘી છુટું પડી આઉદ કઠણ થાયને ગોલાબ, ઍસૅન્સ, એળચી તથા જાયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી એક કલઈભરેલા અથવા કાંસાંના ખુનચાની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાંવડે થોડું થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઈસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ જાડું પતળું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને કટકા કાઢવા.

હલવો અનેનાસનો.

આએ ચોપડીમાં માર્મલેડ અનેનાસનીમાં લખેલે હીસાબે અનેનાસ તથા ખાંડ લઈ તેમજ ખમણીને તૈયાર કીધા પછી અનેનાસ મોટાં ત્રણ હોયતો તેમાં સોજું ઘી નવટાંક તથા અડધો પાશેર પાણી

નામી તદનજ કલઇભરેલી તપેલીમાં પંદર વીસ મીનીટ ચુલે ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર કલઇભરેલી ચમચે ઘુંટયા કરવું, પછી ઇંગારે મુકી એમજ ઘુંટી ઘટ થાયને ઘણેા સેાજો ગેાલાબ નાના ચાર ચમચા ભેળી તે બળેને ઉતારતી વેળા છુંદેલી એળચી અડધેા તેાળેા તથા જાયફળ ના તેાળેા ભેળી માખણ યા સેાજું ઘી લગાડેલા ખુનચામાં માખણ લગાડેલા કાંસીયાથી પેાણી ઇંચ જાદેા થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના અથવા ચેારસ કાપ મુકી બંધાયને તવાથાવડે કકડા ઉપાડી લેવા. હલવેા કઠણ કરીને ઉતારવેા નહી, પછી તે ઘણેા ચીવટ થઇ જશે. એમાં સાધારણ મેારીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવેા અમેાચંદનેા.

સેાજી બનારસી લાલ ખાંડ શેર ૮, સેાજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૩, ઘરનું કાઢેલું ભેળ વગરનું તાજું પાણી વગરનું કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, સેાજું નવું વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૪, ગેાલાબનુ એસેન્સ ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧, લીંબુનેા ગાળેલેા રસ નાના ચમચા ૬, છુંદેલી એળચી તેાળેા ૧ા તથા જાયફળ તેાળેા ોા.

ઘઉંનાં દુધને કલઇભરેલાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવવું. ખાંડને સેાજી તપેલીમાં નાખી ઇંડાંને ધેાઇ કેાટળાં સુધાંજ તેમાં ભચડીને મેળવી ચાર શેર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારીને ઢાંકવું અને ઉપર મેલનેા પેાપડેા આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢીને પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને એક તપેલીની ઉપર દેારીથી ઝેાળીનીકાની ઢીલું બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળવેા. પછી આએ ચેાપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબની હલવેા બનાવવાની હલવાઇ હેાયતેા તેમાં અને તે નહી હેાયતેા પછી કલઇભરેલા મેાટા પેાહેાળા પાટીયાને ચુલે બળતે મુકી તેમાં પેાણેા શેર જેટલેા શીરેા રેડી તે કકડેને પેલું ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી ગયું હશે તેને પાછું બરાબર મેળવીને તેમાંથી એક પાશેર જેટલું તપેલાંમાં રેડવુ અને બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરી એ રીતે થેાડા વખતને અંતરે શીરેા અને પછી દુધ અકેક પાશેર જેટલું રેડવું અને ઘુંટવું ચાલુજ રાખવું. પછી ઘીને પીગળાવીને છેલ્લે તે રેડી જરા ઘટ થાયને બાકી રહેલેા બધેા શીરેા નામી સેાજ કઠણ

થાયને લીંબુના રસને નાના ૭ ચમચા પાણીમાં ભેળી ગાળીને તે હલવામાં ભેળવેા. ત્યારબાદ મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્યા કરી હલવેા ચરેલેા લાગે પછી જરા વારે ઉતારવેા. પણ હલવેા ચીવટ કરવેા હેાયતેા તેમાં લખેલી રીતે ચીવટ કરીને ઉતારી ઘી બધું નીતારીને કાઢી લઇ લીસાં પાટીયાં ઉપર હલવેા કાઢી માહે ઍસૅન્સ તથા એળચી જાયફળ બરાબર મેળવી અડધી ઇંચ યા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલેા જાદેા હલવેા સરખેા થાપી ઠરે પછી બીજે દીને ત્રણથી ચાર ઇંચના ચેારસ કાપ મુકીને તવાથાવડે કકડા ઉપાડવા. ગેાલાબનું ઍસૅન્સ નહી હેાયતેા પછી પાણીને બદલે એક બાટલી સેાજા ગેાલાબમાં ઘઉંનું દુધ પીગળાવવું. અડધા શેર દુધનેા પણ એ હલવેા બની શકેછે પણ એટલાને ચરવા માટે પણ મેાટા ઘાંનના જેટલેાજ વખત જોઇયે તેથી એમાં ઉપલે હીસાબે નહી પણ એક શેર ખાંડમાં લગભગ એક શેર જેટલું પાણી રેડી ઉપલીજ રીતે શીરેા બનાવવેા. કારણ થેાડાં પાણીથી હલવા જેવુ નહી પણ રાંધેલાં ઘઉંનાં દુધ જેવું થઇ જાયછે. એ હલવેા ઘણેા લાલ થયછે.

હલવેા ઇડાંની સફેદીનેા.

તાજાં ઇડાં ૨૫ ની સફેદી, ખાંડ શેર ૧॥, સેાજું ઘી શેર ૧, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦॥, ચારેાળી તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી ત્રણ મળી તેાળેા ૧, સેાજો ગેાલાબ પાશેર ૦॥.

ઇડાંપાક બનાવતાં સફેદી નીકળેછે તે પચીસ ઇડાંની લેવી અને તેને ખુબતરેહ દાહવવી. મેવાને છેાલી ધેાઇ કેારડેા કરીને મેાટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડેા નીકળેને તેમાં જુદેા જુદેા તળીને છુંદવેા. ઘઉંનાં દુધને છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળી ઘીમાં બદામી રંગનું તળવું. ખાંડનેા ઘણેા ટાઇટ શીરેા કરવેા. પછી બધું ઠંડું પાડીને ઇડાંની સફેદી સાથે સેાજી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી સારીકાની એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી સેજ પણ હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટી ઘણું કઠણ થવા આવેને ગેાલાબ, એળચી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ભેળી પાંચ સાત મીનીટમાં ઉતારી ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં

તળીયાંથી સરખો પોણી ઈંચ જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. પચીસ ઇડાંની સફેદીનું વજન એક શેરને આસરે થાયછે.

હલવો ઇડાંનો.

તદન તાજાં ઈંડાં ૧૦, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦॥, બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી જાયફળ દરેક વાલ ૫ (બેઆની ભાર).

બદામને છોલી ધોઇ કોરડી કરી જાદી છુંદવી. ઇડાંને ભાંજી ખુબતરેહ દોહવી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઘી, ખાંડ તથા બદામ બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મુકી જરાપણ હાથ રાખ્યા વગર ચમચે ઘુંટી બંધાય તેવુ થાયને એળચી જાયફળ ભેળી ઉતારીને ખુનચામાં નાખવુ અને હાથ ડાઝે નહી તેમ દાબી દાબીને છુટા છુટા દાંણા રહેલા હોય તે સાથે એકઠું કરી ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી જરા ઠરેને કકડા કાપી કાઢવા. ઇડાં તદનજ તાજાં લેવાં, નહીતો હલવો વીસ્રો લાગશે.

હલવો અંજીરનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૨॥, છોલેલાં સોજાં તાજાં મોટાં અંજીર રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોનેરી ગોલાબ પાશેર ૦॥.

અંજીરમાં ખાંડ નાખી ખુબ ભચડીને સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મુકી માહે જોશ આવેને ઉઘાડી ચમચ ફેરવી પાછું ઢાંકી અવાર નવાર ઉઘાડીને ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંજીરનાં બીયાં છુટાં પડે તેને ચમચથી કાઢી નાખી સેજ ઘટ થાયને ઘી નાખી ઘુટયા કરવુ અને ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ રેડી તે બળી રેહને એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારી તદન કલઇભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો થાપી બીજે દીને ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કકડા કાપી તવાથાથી ઉપાડી લેવા. ગોલાબને બદલે ગમેતો હલવો ઉતારયા પછી ૩૦ ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળવું.

હલવો કમોદીયા કંદનો.

કમોદીયા કંદનો હલવો બનાવવો હોયતો તે સોજા કંદનો છેડા આગલનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી વચમાંનો કંદ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં; બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।।, સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૩.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇને કોરડું કરવું અને દરાખને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઇમાં ઘીને બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધો મેવો જુદો જુદો તળી કાઢી બદામ પસ્તાંને જાડું છુંદવુ. કંદની કાતરીઓ કાપી નરમ બારી છોલીને સેજબી ગાંગડો રહે નહી તેમ કરછીથી ખુબ મસળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ બરાબર ભેળી તળતાં બાકી રહેલું બધું ઘી રેડી કોલસાને ઇંગારે ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને બીજો બધો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટમાં ઉતારી ઘી છુટું પડયું હોય તે બધું કાઢી લઇ ખુનચામાં હલવો નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. વધારે મીઠો હલવો પસંદ હોયતો એક શેર કંદમાં પોણો શેરને હીસાબે ખાંડ લેવી. બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોયતો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પહેલે બધાં ઘીમાં મેવાને તળી કાઢયા પછી બાફેલા કંદની છોલેલી કાતરીઓ અથવા કકડા કરી એજ ઘીમાં ચુલે મુકી ફીકો બદામી રંગનો થાય ત્યાંસુધી ચમચે ભાંજીને બધો છુટો પાડતાં રહી સેજ રતાસ પકડેને બે શેર કંદમાં એક શેર સોજી મેદા ખાંડ નાખી થોડી વાર ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળેને ઉપર મુજબ બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારવું. એ હલવો પોચો રહેશે, એને થાપવો નહી.

હલવો રતાળુ કંદનો.

ઉપર કમોદીયા કંદનો બે રીતથી હલવો બનાવવા લખેલાછે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લેવો પણ કમોદીયા કંદને બદલે રતાળુ કંદ લઇને તેમાં લખેલા રીતે એ કંદનો હલવો બનાવવો.

હલવો કેરીનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૫, કોઇપણ સારી જાતની સાખ્યા વગરની સોજી કાચી કેરીના છોલેલા કકડા રતલ ૨, સોજું મીઠાઇનું ઘી રતલ ૦ાા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ાા, સોજો ગોલાબ વાઇન-ગ્લાસ ૧.

કેરીના કકડાને પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે કોડીની બરણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢી સોજી ધોઇને તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં બે શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને કેરી નરમ થાયને બધું પાણી કાઢી નાખી સેજ પણ ગાંગડો રેહ નહી તેમ કલઇ-ભરેલી કરછીથી ઘુંટવું. ત્યારબાદ ખાંડમાં પાંચ શેર પાણી રેડી ચુલે બે ત્રણ જોશ આવી અડધા પાશેર દુધમાં એટલુંજ પાણી મેળીને તે રેડવું અને બે ચાર જોશમાં શીરો તદન નીતરો થાયને ઉતારી મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચે કાઢી તદન કલઇભરેલાં તપેલાંની ઉપર ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીળું ઝોળી જેવુ બાંધી તેમાંથી શીરો ગાળીને માહે ઘુંટેલી કેરી તથા ઘી નાખી ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જામના જેવુ ઘટ થાયને બાકીનો સામાન મેળીને ઉતારી ત્રાંબાના તદનજ કલઇ-ભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં રેડી બીજે દીને ઠરેને કકડા કાપવા. કઠણ કેરીને થાપવું નહી. ગમેતો સેજ પાકપર ચઢેલી કેરીનો હલવો બનાવવો, પણ તેને બાર કલાક પાણીમાં ભીનવવી નહી, એમજ લેવી.

હલવો કેળાંનો.

વસઇના તળવાનાં સોજાં મોટાં કેળાં છોલેલાં રતલ ૧ા, સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજું મીઠાઇનુ ઘી રતલ ૦ાા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાબનુ એસેન્સ ટીપાં ૩૦.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇ કાપી ધોઇને કોરડી કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું બદામી રંગનું તળી કાઢવું. ત્યારબાદ કેળાંને ચીરી વચમાંની નેસ કાઢી નાખી એકેક કેળાંના લાંબા ચાર ચાર કકડા કાપી ઘીમાં બદામી રંગના તળી

કાઢી ગરમ હોય તેટલાંજ કરછીથી ખુબ ઘુંટીને માવા જેવાં કરી પાછાં ઘીમાં નાખી અંદર ખાંડ ભેળી ઇંગારે ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને બાકીનો સામાન ભેળી ત્રણ ચાર મીનીટ પછી ઉતારવું અને માહેથી બધું ઘી કાઢી લઇને ખુનચામાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઈંચ જાડો થાપી જરા ઠંડો થાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલાપરથી ઘણો કઠણ કરીને ઉતારવો નહી, કાંકે પછી ઠંડો થયાથી હલવો ઘણોજ કઠણ થઇ જશે.

બીજી રીતે હલવો બનાવવો હોયતો આખાં કેળાંને છાલ સાથે પાણીમાં બે જોશ આપી ઉતારી તુર્ત છોલીને ઉપર લખેલાં વજનનાં લઇ ચીરીને માહેથી નેસ કાઢી નાખી ખુબ ઘુંટીને ઉપલા હીસાબે ખાંડ લઇને તેનો જરા ઢાઇટ શીરો કરી કલઇવાળી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ઘુંટેલાં કેળાં ભેળી ઇંગારે ઘુંટી બદામી રંગનો થાયને ઉપર મુજબનું ઘી નાખી ઉપર લખેલી રીતે જરા પોચોજ હલવો તૈયાર કરીને થાપવો. મરજી પડે તો શીરાને બદલે એમાં પણ ખાંડ નાખવી, તેમજ બદામ પસ્તાંને પણ ગમેતો તળીયા વગરજ નાખવાં. પહેલો હલવો લાલ થાયછે અને આખ્ખે હલવો પીળો થાયછે.

હલવો કોહોળાં અથવા દોધીનો.

ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કકડા કાપવા અને પાકટ કોહોળાંના કકડા શેર ૪ અને કુમળાંના કકડા શેર ૫. સોજી ખાંડ શેર ૨ા, સોજુું મીઠાઇનું ઘી શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, તાજું ઇંડું ૧.

કોહોળાંને સોજી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકી તદન નરમ બફાયને સાફ ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી કાઢવુ. પછી ઇડાંને ધોઇ ખાંડને સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ ઇડાંને ભચડીને બરાબર ભેળવી હઢી શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મુકી ચાર કકરા પડેને ઉતારી ઢાંકી થોડી વારે ઉપર મેલનો પોપડો આવે તેને આંધરાંની ચમચે કાઢયા પછી તદન કલઇભરેલાં તપેલાંની ઉપર બાનવીને નીચવેલાં કપડાંને દોરીથી ઢીંજું

ઝોળીનીકાની બાંધી તેમાંથી શીરાને ગાળીને માહે છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી વીસેક મીનીટ ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું. પછી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર કલઇવાળી ચમચે ઘુંટયા કરી ઘી છુટું પડે અને હલવો કઠણ થાયને ઉતારી બધું ઘી કાઢી નાખીને બાકીનો સામાન ભેળી તદન કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડીને તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે દોઢ ઈંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ આકારના અથવા ચોરસ કાપ પાડીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગમેતો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક હદી તોળાને છોલી ઘણી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઇ કોરડી કરીને હલવો થાપ્યા પછી ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર કાંસીયો ફેરવવો. ઘણાં પાકટ દોધીનો હલવો એજ રીતે બનાવવો. એ હલવો મજાહનો લાગેછે.

હલવો કોહોળાંનો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી સોપારી જેટલા કકડા કાપી પાણીમાં તદન નરમ બાફી ઓયાંમાં નાખવું અને ઠંડું થાયને સોજાં ખાડીનાં કપડાંમાં પોતળું બાંધી બે દીવસ ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કોહોળાંને તોળી તે શેર ૧૦ માં સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૧૫ નાખી હાથથી ભાંજી ખાંડ સાથે ખુબ એકરસ કરી જરાબી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કલઇભરેલાં તપેલાંમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવુ અને બે તોળા સુકાં ઘઉંનાં દુધને એક પાશેર પાણીમાં પીગળાવી ખાંડ પીગળેને તપેલાંમાં તે રેડી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી કલઇભરેલા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાના તળીયાંને જરા ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપવો અને નવટાંક બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઈ કોરડી કરીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦। ને હલવાની ઉપર ભભરાવી તે દાબવા માટે પાછો ઉપર અળગો કાંસીયો ફેરવવો અને બરાબર ઠરીને હલવાની ઉપર ખાંડની પોપડી બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી કકડા ચુંથાય નહી તેમ ધારવાળા તવાથા વડે ઉપાડી કાઢીને કકડાને ઉલટા મુકવા. કારણ હેઠેનું પડ નરમ રહેછે તે એમ ફેરવીને મુકયાથી તેની ઉપર પણ ખાંડ બંધાયછે. તદન પાકટ દોધીનો હલવો પણ એજ રીતે બનાવવો.

હલવો કોહોળાંનો ૨ જો.

નવાં પાકટ ભુરાં કોહોળાંને છોલી બીયાં કાઢી નાખીને કકડા કાપી તદન નરમ બાફી ઓયાંમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જાયને છાંડી નાખી ખાડીનાં કપડાંમાં જરા જરા નાખી નીચવીને માહેનું બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી તોળેલું શેર ૫, સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૩, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૨, સુકું ઘઉંનું દુધ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦ાા, છુંદેલી એળચી તોળા ૩ તથા જાયફળ તોળો ૧, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ઘઉંનાં દુધને કોડાંનાં વાસણમાં ગોલાબમાં ભીનવી રાખીને દુધપાક જેટલું ઘટ કરવું. પછી તદન કલઈભરેલા પાટીયામાં નીચવેલાં કોહોળાંને નાખી તેમાં થોડું થોડું કરી ભેંસનાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવુ કઠણ થાયને માહે ઘી નાખીને ફીકું લાલ તળવું. પણ એ કોહોળું થાય તેટલાં બીજે ચુલે ખાંડનો ગોળી પડતો શીરો તૈયાર કરી કોહોળાં સાથનો માવો તળાયને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું દોહવી બરાબર મેળવીને માવામાં ભેળી હાથ રાખ્યા વગર જરા વાર ઘુંટયા પછી શીરો મેળવીને ઘુંટયાજ કરવુ અને ટાઈટ થવા આવેને બદામ પસ્તાં ભેળી ઘુંટયા કરી ચીવટ થવા આવેને માહે બડધો પાશેર ગોલાબ નામી જરા વારે એળચી જાયફળ ભેળીને ઉતારવુ અને ત્રાંબાના કલઈભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે પોણીથી એક ઇંચ જેટલો જાદો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. એ હલવો સારો થાયછે.

હલવો કોહોળાંનો ૩ જો.

તદન પાકટ નવાં ભુરાં કોહોળાંને છોલી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખી નાના કકડા કાપી તે તથા સોજી મોરીશયસ ખાંડ દરેક શેર ૧૦, ઘણું સોજું ઘી શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦ાા, લગાડવાનું એવુંજ સોજું ઘી ખપ મુજબ.

કોહોળાંના કકડાને પાણીમાં તદનજ નરમ બાફી ઓયાંમાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી નીકળી જાયને માહેથી છાંડી કાઢી ખાડીનાં

કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં છાંડેલું કોહોળું તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન ભેળી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને ઉપર કોહોળાંના પહેલા હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેમજ રાખ્યા પછી તેજ રીતે કકડા કાપવા. તદન ઘણાં પાકટ દોધીનો પણ એ રીતે હલવો થશે.

હલવો કોહોળાંનાં ગરનો.

તદન પાકટ ભુરાં કોહોળાંનો ગર લઇ તેમાંથી બીયાં કાઢી નાખી પાણીમાં તદન નરમ બાફી પાણીમાંથી કાઢી કરછીથી ઘુંટી બધા કકડા ભાંજી ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને તદન બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી તોળેલુ શેર ૦।, સોજી સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી નવટાંક, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦॥, જાયફળ તોળો ૦।, સોજું તાજું ભેંસનું દુધ શેર ૦॥।.

બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરડું કરી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી તેમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢીને છુંદવુ. પછી એક કલઇભરેલી સોજી તપેલીમાં દુધ નામી બાફીને નીચવેલાં કોહોળાંના ગરને તેમાં બરાબર ભેળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને માવા જેવું કઠણ થાયને માહે બદામ પસ્તાં તળેલું ઘી નાખી ફીકા લાલ રંગનું તળીને ઉતારી તુર્ત અંદરથી કાઢી લઇ તપેલીને બરાબર સાફ કરી તેમાં ખાંડનો ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં એ તળેલો માવો નાખી ઘુંટયા કરવુ અને અંદર ઘીના પરપોટા ફુટવા માડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇભરેલી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં જરા જાદો હલવો થાય તેમ રેડી બંધાયને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ખજુરનો.

સોજો ખજુર શેર ૨, સોજું ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦॥.

બદામને છોલી ધોઇને કોરડી કરી મોટી કઢાઇમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બદામને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. પછી ખજુરને બરાબર સોજો કરી ઠળીયા કાઢી ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં ખજુરને પોચો તળી ઉતારીને કાઢી

લઇ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો. ત્યારબાદ ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી કલઇભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં ખજુરને બરાબર મેળવ્યા પછી ઘી તથા બદામ નાખી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી ખુનચામાં પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ગાજરનો.

આએ ચોપડીમાં ગાજર પાકમાં લખેલાછે તેટલોજ બધો સામાન લેવો પણ એમાં ઇડાં લેવાં નહી અને તેમાં લખેલી રીતે બનાવી કઠણ જેવું થાયને કોડીની તદન કલઇભરેલી થાળી અથવા ફ્લૅત ડીશને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાને ઘી લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાડો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ મુકીને તવથાથી કકડા ઉપાડી લેવા.

હલવો ગાજરનો ૨ જો.

ગાજરપાકછે તેમાં લખેલી રીતે કાપેલા ગાજરના કકડા શેર ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧ા, સોજુું ઘી શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

ગાજરના કકડાને ધોઇ તદન નરમ બારી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખી કરછીથી બરાબર ઘુંટી માવા જેવું કરી ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને માહે તે તથા ઘી ભેળી કલઇભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ગોલાબ રેડી તે બળીને પાછું કઠણ ગોળો થઇ તપેલીને વળગે નહી ત્યારે ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળીને પેહલા ગાજરના હલવામાં લખ્યા મુજબ થાપી તેજ પ્રમાણે બીજે દીને ઠરેને કકડા કાપી કાઢવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો.

સોજા ખાંડવા ઘઉં ટીપરી ૨, સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૫, સોજુું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧ા, સોજો બાવળનો ગુંદર; બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૧, બારીક છુંદેલાં લવંગ તોળો ૦ા, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, વૅનીલા ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૩.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણુરને છોલી પેહલાં એના કકડા કાપીને પછી બધું ધોઈને કોરડું કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ઘઉંને ભીજવી દુધ કાઢીને કપડાંમાંથી ગાળીને પછી બધું પાણી નીપારી કાઢયા પછી અંદર થોડું પાણી રેહવા દઇ દોહવીને દુધપાક કરતાં સેજ પતળું કરવુ. પણ એ રીતે દુધ તૈયાર થાય તેની પંદર કલાક અગાઉથી ગુંદરને સાફ કરી કોડીનાં વાસણમાં બે શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવો. પછી ખાંડનો પતળો શીરો કરી તદન કલઇવાળી પોહોળી મોટી તપેલીમાં ગાળી ઠંડો પડેને ગુંદરને પાણીમાં બરાબર મેળવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને તે, ઘઉંનું દુધ તથા ઘીને તેમાં ભેળી ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવુ કઠણ થાય અને ઘી બરાબર છુટું પડેને બાકીનો સામાન ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા.

હલવો ઘઉંનાં દુધનો ઘી વગરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજુ સુકવેલું ઘઉંનું દુધ શેર ૦॥, બદામની બીજ તોળા ૩, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨॥, સોજો ગોલાબ પાશેર ૦॥.

બદામને છોલી ચીરીને ફાડચાં કરવાં. કેસરને જરા સેકી ખલમાં બારીક વાટવી. પછી સોજી કલઇવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણીમાં ઘઉંનાં દુધને બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા કેસર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી કઠણ ચીવટ થાયને ગોલાબ ભેળી ઉતારીને ત્રાંબાના કલઇવાળા ખુનચાને જરા ઘી લગાડી તેમાં પોણી ઈંચ જાડો થાપી ઉપર બદામનાં ફાડચાં વળગાવી બીજે દીને કકડા કાપી તવાથા વડે કાઢવા. કેસર પસંદ નહી હોયતો તે નાખવી નહી.

હલવો તુવરની દાળનો.

સોજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ ટીપરી ૧, સોજું મીઠાઇનું ઘી; સોજી ખાંડ તથા સોજો નરમ પટની ગોળ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૫, એળચીના દાંણા તોળો ૧॥, જાયફળ ૧॥, વૅનીલા ઍસેંન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાબનું ઍસૅન્સ ટીપાં ૫૦, તાજું ઇંડું ૧.

એળચી જાયફળને ખુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી પસ્તાંના બે અને બદામના ત્રણ આડા કકડા કાપી ધોઇને કોરડું કરવું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી ચાર વખત ધોઈ બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવી અને બધું પાણી બળી દાળ સીજીને તદન ગળી જાયને ઉતારી કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. પછી એક કલઇભરેલી સાફ તપેલીની ઉપર ઝીણાં આંધરાંનું બોયું મુકી તેમાં થોડી થોડી દાળ અને જરા પાણી નાખતાં જઇ બધી દાળ કરછીથી છાંડી કાઢીને પાછી ચુલે ઉઘાડી તપેલી મુકી બધું પાણી સુકવી દાળને કઠણ કરીને ઉતારવી, પણ એમ કરતાં ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખી અવારનવાર ચમચે ફેરવવી. બારબાદ ગોળને કાપી ભુકો કરી એક તપેલીમાં ખાંડ સાથે ભેળી ઇંડાંને ધોઇને કોટળાં સુધાંજ માહે ભચડી મેળવીને ત્રણ પાશેર પાણી રેડી ચુલે મુકી બધું પીગળી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારવું અને ધોનાં સેજ ઘટ કપડાંને ભીનવી નીચવીને એક તપેલી ઉપર જરા ઢીલું ઝોળીનીકાની દોરીથી બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલે મુકી ઘણો ઘાડો ટાઇટ શીરો થાયને માહે ઘી નાખવું અને તે પીગળી જાયને ઉતારી દાળમાં જરા જરા કરી બધો શીરો બરાબર ભેળી એકરસ કરી ધીમે બળતે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવી ઘટ થાય પછી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી માહે બધો સામાન ભેળી સાફ ખુનચાની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણીથી એક ઈંચ જાડો હલવો થાપી બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ આકારના ગમે તેટલા નાના મોટા કકડા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાઇને કઠણ થવા માટે કકડાને ફેરવીને મુકવા. એ હલવો મજાહનો લાગેછે, પણ દાળનો હોવાથી બેજ દીવસ ખાવો.

હલવો દોધીનો.

ઘણું કુમળું નહી તેમજ ઘણું કઠણ પાકટ પણ નહી તેવાં મધ્યમ મીઠાં દોધીને ધોઇ ડીચકાં તરફનો ભાગ કાપીને છુટો કરી હેઠેનાં દોધીના ચીર કાપી તેમાંથી ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને પછી એ ચીર તથા ડીચકાંને છાલ સુધાંજ ઉભું ખમણી સેજાં ઠંડાં પાણીથી ધોઇ ગમેતો જરા ફટકીનાં પાણીમાં થોડો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી અથવા એમજ અમથું પાણીમાં નરમ બાફી ઝીણાં આંધરાંનાં બોયાંમાં નાખી બધું

પાણી ગળી ગયા પછી બાકી રહેલું પાણી નીચવીને બધું કાઢી નાખી તોળીને તે બે શેરમાં સોજી ખાંડ શેર ૨॥ નો ટાઇટ શીરો કરીને તે ભેળી સોજી કલઈભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે તાજો મોલો માવો શેર ૧॥ તથા સોજું મીઠાઈનું ઘી નવટાંક મેળવી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને એમજ રાખવો હોયતો બરાબર ચાસ પીને હલવો પોચો હોયને ઉતારી માહે બોખરા કીધેલા એળચીના દાંણા પોણો તોળો ભેળવા. પણ થાપીને કકડા કીધેલો હલવો કરવો હોયતો કઠણ કરીને ઉતારી એળચી ભેળી તદનજ કલઈભરેલા ખુનચાને જરા માખણ લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે બે ઇંચ જાદો થાપી ઉપર નવટાંક ચારોળી ભભરાવી ઠરેને બીજે દીને ત્રણ ઇંચ ચોરસ કકડા થાય તેમ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો દાધીને બાફીને નીચવ્યા પછી ઉપલે હીસાબે લઇ ખાંડનો શીરો કરવાને બદલે ઉપર જેટલીજ ખાંડને દાધીમાં મેળવી ઇંગારે ઘુંટી ખાંડ પીગળેને એટલોજ માવો ભેળી જરા વારે ઘી નાખીને ઉપર મુજબ હલવો તૈયાર કરવો. માવાને બદલે દુધમાં હલવો બનાવવો હોયતો ઉપર મુજબનાં બાફીને નીચવેલાં બે શેર દાધીને કલઈભરેલી તપેલીમાં ત્રણ શેર તદનજ સોજાં દુધ સાથે ભેળી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર ચમચે મેળવ્યા કરી લગભગ અડધું દુધ બળેને હદી શેર ખાંડ તથા નવટાંક ઘી નાખી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર તળે ઉપર કરી બરાબર ચાસ આવેને ઉપર પ્રમાણે અમથો અથવા થાપેલો હલવો બનાવવો. પણ એ પોચા હલવામાં નવટાંક ચારોળીને અંદર ભેળવી. ગમેનો ટેસ્ટ માટે ઉપલા કોઇપણ હલવામાં ઉતારવાની જરા અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ ત્રણ નાના ચમચા ભેળવો.

હલવો દાધીનો ૨ જો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતછે તેમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી દરેક બે તોળાને છોલી ચારોળીને એમજ રાખવી અને બદામ તથા પસ્તાંના કટકા અથવા સ્લાઇસ કાપી બધાંને ધોઇને કોરડું કરવું. એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦। ને છુંદવું. પછી પાકટ નહી તેમજ ઘણું કુમળું પણ નહી હોય તેવાં મજાહનાં દલદાર દાધીનું ડીચકું કાઢી નાખી બાકી રહેલાંની ત્રણ ઇંચ

જેટલી બધી ઉભી ચીર કાપી તેની અંદરનો ગર તથા બીયાં કાપીને કાઢી નાખવાં અને દોધીનો છાલ તરફનો ભાગ ચરવા માટે સખત પડશે તેટલા માટે છાલ વધારે જાદી છોલીને પછી ચીરના ત્રણ ઇંચ લાંબા બધા કટકા કાપી તે બે શેર લઇ તેને બધી તરફથી કાંટા વડે ઉંડા ચોખા દઇ ઘોઇ ભાગે નહી તેમ નીચવીને પાણી કાઢી નાખવું. પછી એક કલઇભરેલા પાટીયામાં અડધો શેર સોજું ઘી કકડાવી તેમાં પાથરીને દોધીના કટકા મુકી ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને ઉતારી અંદરથી અડધું ઘી કાઢી નાખી સોજું પાણી દોઢ શેર રેડી સોજી ખાંડ દોઢ શેર ભેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ જરા નરમ થાયને પડ ફેરવી નાખી દોધી તદનજ નરમ થાય અને સેજ શીરો રહેને ઉતારી દોધીનો જરાબી કટકો રહે નહી તેમ નાની કરછીથી બધું સારીકાની ઘુંટી બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી ભેળી પાછું ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો સુકાયને બણો સોજો ગોલાબ અડધો પાશેર ભેળી એમજ ઘુંટયા કરી તે સુકાય અને થાપી શકાય તેવું થાયને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળવી ઘી લગાડેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી એક ઇંચ જેટલો જાદો સરખો હલવો થાપી બંધાયને ચોરસ કાપ મુકીને તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. ગમેતો સોજી ખરી કેસર વાલ પાંચને સેકી બારીક વાટીને ગોલાબમાં તે ભેળવી. નરમ હલવો કરવો હોયતો સવા શેર ખાંડ નાખીને ઉપલીજ રીતે હલવો બનાવવો. પણ થાપવા માટે લખ્યુંછે તેટલો એને કઠણ કરવો નહી પણ જરા શીરા સાથનો નરમ હોય ત્યારેજ ઉતારવો. કારણ વધારે ઘટ થશે તો પછી ઠંડો થતાં કઠણ થશે.

હલવો નાળીયેરનો.

સોજું મોટું નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૧, તાજો મોળો માવો શેર ૦।, બદામની બીજ નવટાંક, સોજું માખણ તોળા ૨।।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦।, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઝીણા દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ધોઇને પછી બારીક પીસ્વી યા છુંદવી. પછી ખાંડમાં દોઢ પાશેર

પાણી રેડી પતળો શીરો કરી કલઇભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં માવો બરાબર મેળવી નાળીયેર તથા બદામ ભેળી ઇંગારે મેલી ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું થાયને બાકીનો સામાન મેળવી બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારી ખુનચાને આગમચથી ખીજું માખણ લગાડેલો તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તેનેથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના યા ચોરસ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડી હેઠેનું નરમ પડ બંધાવા માટે કટકાને ફેરવીને છુટા છુટા મુકવા.

હલવો નાળીયેરનો ૨ જો.

સોજો ગોળ શેર ૧, સોજું નાળીયેર ખમણેલું રતલ ૦।, સોજું ઘી શેર ૦।।, ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨।।, એળચીના દાંણા તોળો ૧, મોટું જાયફળ ૧, છુંદીને ચાળેલી બારીક સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણુંજ સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

એળચીના દાંણાને જાદા છુંદવા અને જાયફળને બારીક છુંદવું. બારીક દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણીને તે ઉપલે વજને લેવો. દરાખને સાફ કરી ધોઇને સુકી કરવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલીને ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇ લુછીને કોરડી કરવી. પછી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘીને બળતે મુકી તે કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો નીકળેને બળતું ધીમું કરીને બદામની સ્લાઇસ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બદામ ફીકા બદામી રંગની થાયને તુર્તજ ઉતારી પાડી સેજબી ઘેરો રંગ થાય તે પહેલાં ચમચથી બધી સ્લાઇસન જલદીથી કાઢી લઇને ઘીને પાછું ચુલે મુકી કકડેને તેમાં દરાખને તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યારબાદ ગોળનો ભુકો કરી થોડું પાણી ભેળીને ચુલે મુકવું અને બધો ગોળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ઘીવાળી તપેલીમાં મલમલનાં ધોતાં કપડાંથી ગાળીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને જરા ચાસ થાયને તેમાં નાળીયેર ભેળીને ઘુંટયા કરી જરા વારે માહે આટાને ભભરાવીને બધો નાખી ગાંગડા થાય નહી માટે બરાબર મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ ભેળી પાછું કઠણ થવા આવે ત્યારે સુંઠ મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું, પણ તપેલીમાં હેઠે લાગવા દેવું નહી અને કદાચ લાગેલો તેને

ઓખવી કાઢીને હલવામાં ભેળવું નહી. પણ ઘણુંજ કઠણુ થયાથી વવરૂં થાયછે ત્યારે સરખું થપાતું નથી માટે મજાહનું થપાય તેવું કઠણુ ગોળા જેવું થાય અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી એળચી જાયફળ ભેળી કલઇભરેલા ખુનચાની વચમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી જરા થાપીને પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવ્યા બાદ પોણી ઈંચ જેટલો જાદો હલવો થાપવો અને ઠરીને કઠણુ અને ઠંડો થાયને ત્રણેક ઇંચ સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ હલવો સારો લાગેછે.

હલવો નાસપતીનો.

આએ ચોપડીમાં હલવો સપરચનનો છાપેલાછે તે પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લેવો પણ સપરચનને બદલે આએ વીવીધ વાંનીમાં જેલી નાસપતીનીમાં લખ્યા મુજબનાં પાકટ નાસપતી લેવાં અને તેને તેજ રીતે છોલી કાતરીઓ કાપીને તે સવા શેર લઇ તેમાં લખ્યા મુજબ તદ્દન નરમ બાફીને ઘુંટયા પછી સપરચનના હલવાનીકાની એનો હલવો બનાવવો.

હલવો પટેટાનો.

સારી જાતના સોજા પટેટા શેર ૨, સોજું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, તાજો મોલો માવો તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં નવટાંક, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ધોઇ કોરકું કરી જાડું છુંદવુ. પટેટાને છોલી તદન નરમ બાફી પોટેટો મૅશર હોયતો તેમાંથી દાબી કાઢવા અને તે નહી હોયતો પછી કલઈભરેલી ચાળણીમાંથી કરછી વડે છાંડી કાઢી કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પટેટાને તળીને ઉતારી માહે માવો, ખાંડ, બદામ તથા પસ્તાં ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળવું. એ હલવો એમજ ખાવો, થાપવો નહી.

હલવો પાકી કેરીનો.

હાફુસની પાકી પણ કઠણુ કેરીને પાણીમાં ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઉતારી છોલીને બધો ગર કાપી લઇ તેને ઘુંટવો અથવા બાફયા અગાઉ કેરીને છોલીને કટકા કાપી એ કટકામાનાં આડધા કુળો

તેટલું ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં બધા કટકા નાખી કલઇભરેલી તપેલીમાં દેંગારે ઉંધાડું મુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરી બધું પાણી સુકાયને ઉતારી ખુબતરેહ ઘુંટીને ઉપર મુજબ બેમાંની જે એક રીતથી ઘુંટેલી કેરી હોય તે તોળેલી બે શેર થાયતો તેમાં એટલીજ સોજી શાકરીયા ખાંડ ભેળી પાછું દેંગારે મેલી ઘુંટવા કરવુ અને ઘટ થવા આવેને ઘણું સોજું ઘી અડધો શેર નાખી ઘુંટયા કરી કઠણ થાયને છુંદેલી એળચી અડધો તોળો તથા જાયફળ ૦। તોળો ભેળી સોજી કલઇવાળી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી સરખો અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપી જરા ઠરેને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. વચલાં કદની હાફુસની આઠ કેરીમાંથી નકી ગર બે શેરને આસરે નીકળેછે.

હલવો પેરનો.

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, ઘણાં સારી જાતનાં મજાહનાં બરાબર પાકેલાં પણ ઉતરેલાં નહી તેવાં સોજાં પેરના છોલેલા કકડા શેર ૨, સોજું ઘી પાશેર ૧॥, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬ અથવા ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૩૦, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥ તથા જાયફળ તોળો ૦।.

તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે પેરને ઢાંકીને દેંગારે મુકી તદન નરમ થાયને માહે પાણી હોય તેની સાથેજ તદન કલઇભિરેલાં ઝીણાં આંધરાનાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી કલઇવાળી તપેલીમાં છાંડી લઇ ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને છાંડેલા ગરમાં ખાંડ ભેળી ધગધગતે દેંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા કઠણ થાયને ગોલાબ મેળવી તે સુકાયને ઉતારીને એળચી જાયફળ ભેળી કલઇવાળી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઠરેને બીજે દીને ડાયમંડ યા ચોરસ કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડવા. ગોલાબનું એસેન્સ હોયતો ઉતારયા પછી તે ભેળવું. ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવું નહી, કારણ પછી તે ઘણું સખત થઇ જાયછે.

હલવો પાંઉનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૦।, સોજું ભેંસનું દુધ પાશેર ૧, તાજો આસા માવો; સોજું મીઠાઇનું ઘી તથા સફેદ તાજાં પાંઉના ગરની કાતરી દરેક શેર ૦।, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળો ૧॥, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, એળચી ૧૦, જાયફળ અડધું.

એળચીના દાંણા કાઢી જાદા છુંદવા. જાયફળને બારીક છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બદામ તથા પસ્તાંને છોલી બદામની આડી અને પસ્તાંની ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ધોઇને કોરડી કરવી. પાંઉના ગરની એક પાશેર વજનની ત્રણ કાતરીઓને મોટી ઉંડી રકાબીમાં પાશે પાશે મુકી તેપર બધું દુધ રેડી તે માહે બરાબર પચે પછી સોજી લોઢીને ચુલે મેલી તેમાં બધું ઘી નાખવું અને તે બરાબર કકડેને બળતું કાઢી નાખી ધીંગારે રાખી તેમાં પાંઉની કાતરીઓ મુકવી અને તેનાં બેઉ પડ લાલ થાય પણ પાંઉ કકરું થાય નહી તેમ તળીને ઉતારી ધીમાંથી કાઢી લઇ ગરમ હોય ત્યારેજ કરછીથી સારીકાની ઘુંટી નાખી અંદર કટકા રાખવા નહી. ત્યારબાદ સોજી તપેલીમાં ખાંડનો પતળો શીરો કરી પાંઉ તળતાં બાકી ઘી રહેલું હોયતે તથા ઘુંટેલું પાંઉ તેમાં ભેળીને ઘુંટયા કરવું અને હલવો કઠણ ને ચીવટ જેવો થાયને માવો બરાબર મેળવીને પછી ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન મેળવવો. એ હલવો મજાહનો લાગેછે.

હલવો બદામી.

ધરનું તાજું કાઢીને કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી કાઢી નાખેલું પણ સુકવ્યા વગરનું તદન કઠણ ધઉંનું દુધ તથા સોજું ઘી દરેક શેર ૨, સોજી મોરીશ્યસ ખાંડ શેર ૮, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦॥, સોજી ચારોળી શેર ૦।, ખોપરા કીધેલા એળચીના દાંણા તોળા ૨, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦॥।, સોજો ગોલાબ બાટલી ૦॥, વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ નાના ચમચા ૪ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોયતો તે ચમચી ૧॥.

આએ વીવીધ વાંનીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ત્રણેને છોલી બદામના આડા ત્રણ અને પસ્તાંના બબે કકડા કાપી ચારોળીને આખીજ રાખવી અને એ સઘળાંને સોજું ધોઇને કોરડું કરવું ધઉંનાં દુધમાં ગોલાબ નાખીને પીગળાવવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખેલી બીજી રીત પ્રમાણે પણ પતળો ચાસ વગરનો શીરો બનાવી તેમાંથી ત્રણ ભાગ જેટલો સોજા વાસણમાં જુદો કાઢી લેવો અને આએ ચોપડીમાં મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં ચોથો ભાગ શીરો નાખીને તેનો જરા ચાસવાળો શીરો બનાવવો અને ગોલાબમાં ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી તેમાંથી બે પાશેર જેટલું શીરામાં રેડી

ઘુંટયા કરવું અને પાંચેક મીનીટ પછી પાછો એટલોજ શીરો અને તે પછી દુધ એટલાજ વખતને અંતરે એક માણસે નાખ્યા કરવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજાં માણસે ઘુંટયાજ કરવું અને હેઠે કે બોરદુપર સેજબી લાલ થવા દેવું નહી, પણ હલવો બનાવવા મુકતી વેળાજ ઘી પતળું થવા માટે તે ભરેલાં વાસણને ચુલાની પાશે મુકી રાખવું અને બધું દુધ તથા શીરો નાખ્યા પછી છેલ્લે બે પાશેર જેટલો શીરો બાકી રહે ત્યારે તળાયલાં ઘીમાંથી અડધા શેરને આસરે હલવાનાં વાસણમાં રેડી થોડી મીનીટ ઘુંટયા પછી બાકી રહેલો શીરો નામી થોડું થોડું કરી બધું ઘી એમજ નાખીને ધીમે બળતે ઘુંટયાજ કરવું પણ આજે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે પ્રમાણે કેસરને આગમચથી વાટી તેમાં નાના બે ચમચા ભરી ગરમ પાણી મેળવીને પાછી વાટીને તૈયાર કરી રાખવી અને હલવો ચુલાપર તૈયાર થાયને તેમાં નામી કેસર મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં હલવો ચરેલોછે કે નહી તે તપાસવા લખેલુંછે તે રીતે જોઇ તપાસીને બરાબર ચરીને તૈયાર થાય પછી હલવો ઘણો ચીવટ જોઇયેતો તે પછી પણ થોડો વધુ વાર ઘુંટયા કરીને પછી ઘી વધારે હોય તે કાઢી નાખીને ઍસૅન્સ નાખી તે બરાબર ભેળી ઉતારીને કલઇભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કલસીયાથી બેથી ત્રણ ઇંચ જાદો થાપી ઠંડો થાયને ગમે તેટલા મોટા કકડા કાપવા. એ હલવાને બીજા દીવસ સુધી ખુનચામાં રાખવાની જરૂર નથી. ગમેતો કેસર વગર અમથોજ એ હલવો બનાવવો અથવા કેસરને બદલે આજે ચોપડીમાં હલવો અમીચંદનોછે તેમાં લખ્યા મુજબની બનારસી ખાંડ લેવી. ખાંડમાં સેજ પણ વેલાતી ખાંડની ભેળ હશેતો પછી હલવો તદનજ બીગડીને ખાંડના ચોસલાં જેવો થઇ જશે, માટે હમેશ મોરીશનીજ ખાંડ લેવી. અડધા શેર ઘઉંનાં દુધનો હલવો પણ બની શકેછે.

હલવો ભેંસનાં દુધનો.

તદન સોજું ચોખું ભેંસનું દુધ પાંચ શેર લેવું અને સોજી ખરી કેસર હઠી વાલ એટલે બેઆની ભાર તોળી તેમાંની અડધી લઇ આજે વીવીધ વાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તે રીતે કેસરને સેકી બારીક વાટીને દુધમાંથી અડધા પાશેર જેટલાં દુધને કેસરમાં બરાબર મેળવવું. પછી સોજા કલઇભરેલા મોટા પાટીયામાં

બાકીનું બધું દુધ રેડી ચુલે બળને ઉઘાડું મુકી અંદર કલઈવાળી ચમચ ફેરવ્યા કરી દુધ સેજ પણ તપેલીમાં લાગીને બળવા દેવું નહી અને જરા ઘાડું જેવું થાયને કેસર મેળેલું દુધ મેળી સોજી ઝીણી પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ બે શેર નાખી બધું બરાબર મેળવીને બળતું ધીમું કરી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને બધું દુધ બળીને માવા જેવું થયા પછી તેની બોરદુપરથી ખાંડનો શીરો થઈને નીકળેછે તે શીરો સુકાઈને માવો જરા કઠણ જેવો થાયને ઉતારવું, પણ વળી માવો ઘણો કઠણ કરવો નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી હલવો વવરો થઈ જશે. મરજી પડેતો ઉતાર્યા પછી ખોખરા કીધેલા એળચીના દાણા એક તોળો મેળવા અને હલવો ત્રણેક ઈંચ જેટલો જાદો થાય તેટલા ઉભી કીનારીના સમચોરસ યા લંબ ચોરસ બરફી બનાવવાના થાળા આવેછે તેવા એક સોજા થાળામાં અને તે નહી હોયતો પછી એ હલવાની મેળવણી સમાય તેટલી કલઈવાળી ઘણી નાની કથરોટમાં સોજું મીઠાઈનું ઘી બરાબર ચોપડીને તેમાં મેળવણી નાખી સરખું થાપી બીજે દીને ઠરીને હલવો કઠણ થાયને ચાર ઇંચ સમચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી પહેલ એક કટકો બોરદુપરથી કાઢીને પછી ખાંચો પડે તેમાંથી ચુંથાઈને કટકા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધા કટકા મોટા તવાથા વડે ઉપાડવા.

હલવો મસ્કતી.

ઉપર હલવો બદામી લખ્યોછે તેજ રીતે અને તેટલાજ સામાનનો એ હલવો બનાવવો, પણ એમાં કેસર, મેવો તથા વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસેન્સ નાખવું નહી, ફકત ગોલાબમાં દુધને પીગળાવી હલવો સફેદજ કરી તૈયાર થવાની જરાવાર અગાઉ ઘણો સોજો ગોલાબ અડધી પાઇંટ માહે મેળવો અથવા ઉતારયા પછી એક ચમચી ગોલાબનાં ઍસૅન્સને એક નાના ચમચા ગોલાબમાં મેળવીને તે મેળવુ અને બદામી હલવાની માફક એકઠોજ થાપવો અથવા જુદી જુદી રકાબીઓમાં થાપી ખાતી વેળાજ તેમાંથી કાઢવો. પણ રકાબીમાં ભરવા માટે જરા ચીવટ કીધાથી વધારે દાહડા રહી શકેછે. ઍસૅન્સ ક્રૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું લેવું.

હલવો મેહેમનો.

સોજી મોરીશયસ ખાંડ શેર ૫, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૨, ઘેરનું તાજું કાઢેલું કપડાંમાં બાંધીને બધું પાણી કાઢી નાખ્યા પછીનું તદ્દન કઠણ પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૧.

ઘઉંનાં દુધને દોઢ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રીજી રીતે ખાંડનો પતળો શીરો બનાવી મીઠાઇ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણ યા તપેલાંને ચુલે મુકી માહે શીરો રેડી પાછો જોશ આપવો અને ભીનવેલું ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાયછે તેને પાછું બરાબર મેળવીને પછી શીરામાં એકેક મોટું કપ ભરી એક માણુસે પાંચ પાંચ મીનીટને અંતરે રેડવું અને જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર બીજા માણુસે ઘુંટયાજ કરવું, હેઠે કે બોરદુપર વળગીને જરાબી લાલ થવા દેવુ નહી. એ રીતે હલવા માટે દુધ નામે તેટલાં ઘીને બીજા ચુલાપર મુકી કકડાવવું નહી પણ તવાયને ઉતારી પાડવું અને અડધું દુધ રેડાય પછી ઘીમાંથી તેમાં અડધા શેર જેટલું નામીને ઉપલીજ રીતે બધું દુધ રેડીને પુરૂં કીધા પછી બધું ઘી એકઠું રેડીને ખુબતરેહ ઘુંટયાજ કરવું. પછી આએ ચોપડીમાં મીઠાઈ ગામઠી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તપાસ્વું અને હલવો તૈયાર થાયને ઉતારી કલઇભરેલી કથરોટમાં નાખી તળીયેનો હલવો તવાથા વડે ઉપર નાખી જાણે મરડતાં હોય તેમ ઘણીવાર એમ નાખ્યા કરવો, તે પછી લીસાં પાટીયાં અથવા ટેબલની ઉપર નાખી ઘણોજ પતળો એટલે કાગજ કરતાં જરા જાદો કાંસીયાનાં તળીયાંથી થાપવો નહી પણ ઘસીને પાંથરવો અને ઠંડો થાયને બીજે દીને ઘણા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ધારદાર મોટા તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ગમેતો હલવો ઉતારતી વેળા નાના ત્રણ ચમચા (દેજર્ટસ્પુન) ભરી વૅનીલા યા ઑરેંજનું ઍસૅન્સ મેળવુ અને ગોલાબનું ઍસૅન્સ હોયતો તે એક ચમચીને નાના એક ચમચા સોજા ગોલાબ સાથે મેળવીને તે નાખ્વું.

હલવો મોગલાઇ.

સોજી ખાંડ શેર ૩॥, સોજું મીઠાઇનું ઘી શેર ૧।, ભુરૂં કોહોળું; દોધી; પટેટા; શકરકંદ; રતાળુકંદ અથવા કમોદીયોકંદ એ છ ચીજમાંથી કોઇપણ એક લઇ તેને છોલીને નરમ બાફી બોયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાય પછી છાંડી કાઢી સુકી ચારમાંથી કોઇબી એક ચીજને એમજ રાખ્વી પણ દોધી યા કોહોળું હોયતો તેને સોજાં કપડાંમાં નાખી ટાઇટ પોતળું બાંધી ટાંગીને પાણી ઝરવા દેવું પછી એ કોઇપણ એક ચીજને તોળીને તે શેર ૧, સોજો તાજો મોલો માવો

શેર ૦ાા, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦ા, બદામની બીજ ; ભાંજેલાં પસ્તાં ; કીસમીસ દરાખ તથા ચારોળી દરેક તોળા ૨ાા, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલીછે તેમાં લખેલી રીતે કેસરને બારીક વાટી નાના એક ચમચા ગોલાબમાં બરાબર મેળવવી. ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી મલમલથી ગાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી એ તથા દરાખને સાફ કરી બધું સોજું ધોઇ બદામ પસ્તાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને મોટી કઢાઇમાં ઘી કકડાવી માહેથી ધુંમાડો નીકળેને તેમાં બધો મેવો જુદો જુદો તળી કાહ્યા પછી ઉપલી છમાંની જે એક ચીજ હલવો બનાવવા માટે બાફીને તૈયાર કીધેલી હોય તેને ગરમ ઘીમાં ભેળી ધીમે બળતે ઘુંટયા કરી પંદર મીનીટ પછી માહે રવો મેળવી માવો ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને લાલ થાયને શીરો રેડી ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને કેસર મેળવવી અને હલવો ચમચને વળગે નહી ત્યારે બાકીનો સામાન ભેળીને ઉતારી ઉપર જરા ગોલાબ છાંટવો.

હલવો મોગલાઇ પાંઉનો.

સોજું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, મોળો માવો શેર ૦ાા, સુકાં પાંઉનું બારીક ક્રીમ રતલ ૦ા, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦ા, ઘઉંનો પહેલાં નંબરનો ઝીણો રવો તોળા ૪, છુંદેલી એળચી તોળો ૦ા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

ઉપર હલવો મોગલાઇ લખેલાછે તેજ રીતે આએ સામાનનો હલવો બનાવવો.

હલવો શકરકંદનો.

સોજા જાદા શકરકંદનાં જરા મુડાં કાપી કાઢીને પછી શેર ૧ાા, સોજું દુધ શેર ૧ાા, સોજી ખાંડ શેર ૦ાા, સોજું ઘી શેર ૦ા, બદામની બીજ શેર ૦ા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૫, છુંદેલા એળચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ા, લગાડવાનું ઘી ખપ મુજબ.

બદામને છોલી આડા ચાર ચાર કકડા કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરીને ગાળવો. પછી કંદને નરમ બાફી છોલી જરા દુધ નાખી ઘુંટીને કલઈવાળાં બોયાંમાં નાખીને છાંડી કાઢવો અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધાં દુધને બળતે મુકી ઘુંટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને માહે કંદ ભેળી ઘુંટયાજ કરવુ અને જરા વખત પછી શીરો રેડી પાંચ સાત મીનીટ બાદ ઘી નાખી ઘુંટયાજ કરવુ, હાથ રાખવો નહી અને બંધાય તેવું કઠણુ થાયને ગોલાબ ભેળી પાંચેક મીનીટ પછી એલચી જાયફળ મેળવી ઉતારીને ઘી લગાડેલા કલઈવાળા ખુનચામાં નાખી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદો થાપી ઉપર બદામ ભભરાવીને કાંસીયાથી દાબી ઠરેને કાપ મુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. હલવો કમોદીયા કંદનો આએ વીવીધ વાંનીમાં લખેલાછે તે રીતે પણ શકરકદનો હલવો બનાવવો.

હલવો સપરચનનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૨ાા, સોજાં સપરચનને છોલી ગાંઠ કાઢી નાખીને કાપેલા કકડા રતલ ૧, સોજુ ઘી તોળા ૫, છુંદેલી એલચી તોળો ૦ાા તથા જાયફળ તોળો ૦।, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કલઈભરેલી તપેલીમાં એક શેર પાણી સાથે સપરચનના કકડાને ઢાંકીને દંગારે મુકી તદન નરમ થાયને ઉતારીને ગાંગડા રહે નહી તેમ બરાબર ઘુંટી ખાંડ ભેળીને પાછું ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉઘાડી ચમચ ફેરવવી અને જરા ઘટ થાયને ઘી નાખી ઘણું ઘટ થાયને ગોલાબ ભેળી તે બળેને એલચી જાયફળ મેળવીને ઉતારી સોજી થાળીને જરા ઘી લગાડી તેમાં નાખી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બાજે દીને ડાયમંડ આકારનાં કાપ મુકીને તવાથાથી કકડા ઉપાડી લેવા. ચુલે ઘણું કઠણુ કરવું નહી. ગમેતો બે નાના ચમચા ગોલાબમાં કૉસ ઍન્ડ બ્લૅકવૅલનું ઍસૅન્સ ઑવ રોજ્ પચીસ ટીપાં ભેળીને ગોલાબને બદલે તે નાખ્વું.

હલવો સાગુ ચોખાનો.

સોજી ખાંડ રતલ ૬, સોજા સાગુ ચોખા તથા સોજુ ઘી દરેક રતલ ૨, છુંદેલી એલચી તોળો ૧ાા તથા જાયફળ તોળો ૦ાા, સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬, તાજુ ઇડું ૧.

સાગુ ચેાખાને ચુંટી સેાજા ધેાઇ ત્રણ ચાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. પછી ઇડાંને ધેાઇને કેાટળાં સુધાંજ ખાંડમાં ભચડીને બરાબર મેળવી માહે સાત શેર પાણી રેડી ચુલે બળતે મેલી બે જોશ આવેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચે બધેા કાઢયા પછી ભીનવીને નીચવેલાં સેાજાં કપડાંને તદન કલઇભરેલી મેાટી તપેલીની ઉપર દેારીથી ઝેાળીનીકાની જરા ઢીળું બાંધીને તેમાંથી શીરેા ગાળીને સાગુ ચેાખાનું પાણી કાઢી નાખી તે તથા ઘી નાખીને ચુલે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવુ અને જરા ઘટ થાયને બળતું ધીમું કરી હેઠે સેજબી લાગે નહી માટે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવુ અને બધું ઘી છુટું પડી હલવેા કઠણ થાયને ઉતારી માહેથી ઘી કાઢી લઇને પછી એલચી, જાયફળ તથા ગેાલાબ ભેળી કલઇભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયા વડે અડધીથી પેાણી ઇંચ જાદા થાપી ઠરેને બીજે દીને કાપ મુકીને તવાથા વડે કકડા ઉપાડી લેવા. ગેાલાબને બદલે બે નાના ચમચા ગેાલાબમાં ગેાલાબનું ઍસૅન્સ દેાઢ ચમચી ભેળીને તે તથા બે નાના ચમચા વૅનીલા ઍસૅન્સ નાખ્યાથી વધારે સારેા ટેસ્ટ થશે. લાલ હલવેા કરવેા હેાયતેા આજ ચેાપડીમાં હલવેા અમીચંદનેાછે તેમાં લખેલીછે તેવી બનારસી મેદા ખાંડ લેવી.

હલવેા સુકેા.

સેાજી પહેલાં નંબરની મેારીસની ખાંડ શેર ૧૬, સેાજું ઘી શેર ૪, ઘરનું તાજું કાઢેલું પેાતળાંમાં બાંધ્યા પછી પાણી તદન નીકળી જઇ તદન કઠણ થયલું પણ સુકવ્યા વગરનું ઘઉંનું દુધ શેર ૨, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦।, બારીક છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેાળા ૨।।.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારેાળી છેાલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છેાલી ધેાઈ લુછી કેારડી કરીને તે દરેકનાં બબે ફાડચાં છુટાં કરવાં અને પસ્તાંને છેાલ્યા વગર એમજ બધી ઘણી બારીક ઉભી સ્લાઇસ કાપીને તૈયાર કરવું. પછી આજ ચેાપડીમાં હલવેા મેહેમનેા છાપેલાછે તેજ રીતે પણ ઉપર લખેલા મામાનનેા હલવેા બનાવવા મુકી છેલ્લે ઘી નાખ્યા પછી હલવેા સેજ કઠણ થાય ત્યારે તેમાંથી ત્રણ ભાગ

જેટલો તપેલાંમાંજ રાખી ચોથા ભાગ જેટલો બીજાં વાસણમાં જુદો કાઢી લઈને પછી તપેલાંમાંના હલવાને મેહેમના હલવાનીજ માફક તૈયાર કરીને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી નાખીને પછી કલઈભરેલી મોટી કથરોટમાં નાખી જ્યાં સુધી કઠણ અને ઠંડો થાય ત્યાં સુધી તવાથા વડે હેઠેનો હલવો ઉપર લેતાં જઈને મરડયાજ કરવું. ત્યારબાદ તદન લીસાં મોટાં પાટીયાંની વચમાં એમાંનો અડધો હલવો નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંથી જાદો થાપીને પેલો ચોથા ભાગ જેટલો જુદો કાઢી રાખેલો હલવો તેની ઉપર બધેથી એકસરખો પાંથરીને તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવીને પછી બાકી રહેલો ચરેલો અડધો હલવો તેની ઉપર સફાઈથી પાંથરીને પછી વેળણથી બધો એકસરખો પોણી ઈંચ જાદો વણી તેની ઉપર બદામનાં ફાડચાં છુટાં છુટાં સરખાં વળગાવીને પછી વચમાંની ખાલી જગ્યાપર પસ્તાંની સ્લાઈસ ભભરાવીને તેને હથેલીથી જરા દાબીને વળગાવ્યા પછી ઉપર બીજું સોજું મોટું પાટીયું ઢાંકી બીજે દીને છ સાત ઇંચ જેટલા મોટા સમચોરસ કટકા ધારદાર છરીવડે સરખા કાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથાવડે સરખા ઉપાડી લેવા. ગમેતો પેલા ચોથા ભાગ જેટલા જુદા કાઢી લીધેલા હલવામાં આએ ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલાછે તે રંગને હલવો ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં થોડો બરાબર મેળવી મજાહનો આઈસક્રીમના રંગનો કરી રાખી હલવાની વચમાં એ પાંથરવો.

બીજી રીતે સુકો હલવો બનાવવો હોયતો બધો સામાન ઉપર મુજબનોજ લેવો અને ઘઉંનાં દુધમાં ઠંડાં પાણીને બરાબર મેળવીને ઘાડા દુધપાક જેવું કરવું અને ખાંડનો જરા ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં એ ભીનવેલું દુધ તથા ઘી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયાજ કરવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારી અંદરથી બધું ઘી કાઢી લઈને પછી પાટીયાં અથવા ટેબલની વચમાં નાખી એક ઇંચ જાદો થાપી તેની ઉપર બધું એળચી જાયફળ ભભરાવી એ થાપેલા હલવાની ફરતી બધી કીનારી તવાથા વડે એવી રીતે ઉપર વાળી લેવી કે ભભરાવેલું એળચી જાયફળ વચમાં આવે અને હેઠે ઉપર હલવાનું પડ થાય. તે પછી એ હલવો વણી શકાયતો ઉપર મુજબ વેળણથી વણવો અને તેમ નહીં થાયતો પછી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બદામનાં ફાડચાં તથા પસ્તાંની સ્લાઈસ વળગાવી કાપ મુકી બીજે દીને કકડા કાઢવા.

એ હલવો ખુનચામાં પણ થાપી શકાયછે. હલવો બદામીમાં લખ્યા મુજબ ત્રણમાંથી કોઈપણ એક જાતનું ઍસૅન્સ એ હલવામાં પણ ગમેતો ઉત્તારયા પછી ભેળવુ. ખાંડમાં વેલાતી ખાંડની સેજ પણ ભેળ હશેતો પછી હલવો તદન વવરો થઈને બીગડી જશે માટે હમેશ સોજી પહેલાં નંબરની મોરીશયસ ખાંડ લેવી.

હલવો સેવનો.

સોજી ખાંડ શેર ૨, સોજી ઝીણી જુની સેવ શેર ૧, સોજું મીઠાઈનું ઘી; બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦।, છુંદેલી એળચી તોળો ૦॥। તથા જાયફળ તોળો ૦।, લવંગ ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર), સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી ખલમાં બારીક વાટી એક નાના ચમચા કકડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ધોઈને કોરડી કરવી. ચુલા ઉપર પોહોળી તપેલીને ગરમ કરી સેવને ચુંટીને તેમાં સેકવી, પણ લાલ થવા દેવી નહી. પછી સેવ ઓસાવેલીમાં લખ્યા મુજબ સેવને પાણીમાં નાખ્યા પછી તૈયાર થાયને બોયાંમાં ઓસાવી બધું પાણી નીકળી જાયને સોજાં ધોતાં નરમ કપડાંને ખુનચામાં પાંથરી તેની ઉપર સેવને પાંથરી ઉપર પાછું એવુજ કપડું ઢાંકવું, જેથી કપડાંમાં બાકી રહેલું પાણી સોસઈ જશે અને સેવ સુકી થશે. તોપણ જો માહે સેજખી પાણીનો ભાગ રહેલો લાગેતો પછી પાછી પેલાં તપેલાંમાં સેવને ઇંગારે મેલી સુકી થાયને કાઢવી, જેમ કરતાં ડાજે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ત્યારબાદ ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરી ગાળીને તેમાં કેસર ભેળી માહે સેવ નાખીને મેળવવી. પછી લવંગ સાથ ઘીને ખુબ કકડાવી માહેથી લવંગ કાઢી નાખીને સેવની ઉપર ફરતું ઘી રેડી ઇંગારે સુકી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને શીરો પીને સેવ ઘણી કઠણ હલવા જેવી થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગોલાબ સુકાયને ઉતારી કલઈભરેલા ખુનચામાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાડો થાપી બીજે દીને હલવો ઠરેને કાપ સુકી તવાથા વડે કકડા ઉપાડવા. ગમેતો ગોલાબને બદલે એક નાના ચમચા ગોલાબમાં પંદર ટીપાં ગોલાબનું ઍસૅન્સ ભેળીને હલવો ઉતારયા પછી તે ભેળવું.

હલવો સોહન. (દીલહીનો.)

સોજ્જું ઘી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળેસો શેર ૧.

સોજી મોટી તપેલીમાં ઘીને ચુલે મુકી તે કકડેને માફે આટો નાખી ઇંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી બરાબર તળાવ પણ સફેદ હોય તેટલાંજ ઉતારીને કલઇભરેલા ખુનચા યા કથરોટમાં રેડી દેવો. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં સોહન હલવા માટે શીરો કરવા લખેલુંછે તેમ ખાંડનો શીરો કરી એક સોજા મોટા પેણાને ઘી લગાડી તેમાં રેડી પેણાનાં બેઉ કડાં ધરી ઉંચકીને તેમાં જરા વાર શીરાને ફેરવ ફેરવ કરીને પછી તળેલા આટામાં રેડી દેવો અને બેઉ હાથમાં એકેક ચમચ પકડી તે ભરીને દોઢેક ફુટ જેટલા હાથ ઉંચા કરી ચમચમાંનો ચાસ ખુનચામાં પાછો પડે તેને એજ રીતે તુર્તજ ચમચથી ઉંચકતાં રહેવું. જેમ કરતાં શીરા સાથે આટો મળશે અને એમ ખેંચાતાં ચાસ પહેલાં લાલ હતો તેનો રંગ બદલાઇને લેવડીના ચાસની માફક સફેદ ચળકતો કસબ જેવો થતો જશે. તે પછી હાથમાંથી ચમચને મુકી દેવી અને ગરમ લાગે તોપણ એ શીરા સાથની આટાની મેળવણીને બેઉ હાથે રેસાનીકાની પણ જાદો જાદો ટુપવો અને ગરમ હોય તેટલાંજ રેસાને દાબીને સરખો કરી પોણી ઇંચથી એક ઇંચ સુધી જાદો થાપીને કકડા કાપી કાઢવા. ગમેતો તદન સોજી નવી અખરોટને ભાંજીને તેના સેજ મોટા કટકા કરીને હલવાનો રેસો ટુપીયા પછી તેમાં ભેળીને દાબીને સરખો કરીને થાપવો.

હલવો સંત્રાનો.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ સંત્રાની છાપેલીછે તેમાં લખ્યા મુજબનો મીઠા સંત્રાનો રસ સાથનો નકી ગર એક શેર લઇ તેમાં સોજી ખાંડ એક શેર નાખી ભચડીને બરાબર એકરસ કરી તેમાં સોજ્જું મીઠાઇનું ઘી એક પાશેર નાખી કલઇભરેલી તપેલીમા ધીમી આંચે થોડી વાર ઉંધાડુંજ રાખ્યા પછી ધગધગતે ઇંગારે મુકી વારંવાર કલઇભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારી છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ ભેળવું અને કલઇવાળી થાળીને ઘી લગાડી તેમાં કાઢી ઘી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાં વડે અડધી ઇંચ જાદો હલવો થાપી બરાબર ઠરેને કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. ઘણું કઠણ કરીને ઉતારવુ નહી. એ હલવો ખાટો મીઠો મજાહનો લાગેછે.

હાથ ડાજે અથવા કપાય તેનો તુર્ત વેળા કરવાનો અકસીર ઇલાજ.

હમેશ સઘળાં ઘરોમાં થોડો ચોખ્ખાનો આટો રાખ્વો જોઇયે, કારણ અકસમાતથી પાણી, દુધ, ઘી અથવા બીજી કોઇપણ કકડતી ચીજ હાથ અથવા બદનના કોઇપણ ભાગની ઉપર પડે અથવા કકડતું વાસણ લાગ્યાથી પણ ડાજી જાયતો જરાબી ઢીલ વગર તુર્તજ થોડા ચોખ્ખાના આટાને ઠંડાં પાણીમાં કાળવી જરા ઘટ જેવો કરીને ડાજેલા ભાગની ઉપર તેનું જરા જાડું જેવું પડ ચોપડીને પછી તે સુકાઇને પોતાની મેલે નીકળી જાય ત્યાંસુધી રેહેવા દેવું. તેથી અગન બળતી નથી પણ ડાજેલા ભાગને ઘણી ઠંડક વળીને કરાર લાગેછે અને વળી ફોફ્યા પણ ઉઠતા નથી પણ ચામડી ચીટકેલીજ રેહેછે. પણ ભુલમાં કદીબી ઘઉંનો યા બીજો કોઇપણ આટો લગાડવો નહી. ગોસ્ત તરકારી કાંઇપણ કાપતાં હાથ કપાયતો તુર્ત તેની ઉપર ધોતાં સોજાં સફેદ કપડાંની પતી બાંધીને તેની ઉપર પુરતો બ્રંડી અથવા કોલાનવાટર નામી કપડું લોહીથી ભીનાઇ જાયતો લોહી બરાબર બંધ થાય ત્યાંસુધી એ રીતે પતી બદલયા કરીને એમજ બ્રંડી યા કોલાનવાટર નાખ્યા કરવું, તેથી થોડા વખતમાં લોહી બંધ થઇ જાયછે.

હીંદુ લોકની આંમટી.

સોજી નવી ચણાની દાળ રતલ ૦।, ઘી તથા કાંદા દરેક તોળા ૫, સોજી કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧।।, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦।।, ધાંણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો રસ કાઢી લઇ ફુછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ઘણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઇભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલા ઉપર મુકી કકડેને અંદર કાંદા નાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને અંદર આદુ ભેળી ફેરવ્યા કરવું અને કાંદા ફીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી ઉઘાડું રાખવું, તેથી જરા વારે કાંદા ઘીમાં કકરા થશે પછી તેને ચમચથી ભાંજી ભુકો કરીને અંદર ધાંણાજીરાંનો મસાલો, હળદ, મરી, નીમક

તથા ચણાનેા આટેા બરાબર ભેળવું. ત્યારબાદ દાળને ચુંટી સેાજી ધેાઇ ત્રણ પાશેર ઠંડાં પાણીમાં ચુલે ધીમી આંચે ઢાંકીને મુકવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી સુકાવા આવેતેા અંદર એક પાશેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પછી કાંદાવાળી તપેલામાં પહેલે દાળનું પાણી રેડી બધું બરાબર ભેળીને પછી દાળ મેળવી ઢાંકીને ધીમા આંચે મુકવુ. પણ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાયછે માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગવા દેવુ નહી અને દાળ જરા રસ સાથની ઢીળી જેવી હેાયને ઉતારી રેાટલીની સાથે એમજ ખાવી, પણ ચાવલ સાથે ખાવી હેાયતેા કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આંમટી મજાહની લાગેછે.

હુલકર એટલે નેાલકેાલમાં ગેાસ્ત અથવા મરઘી.

સેાજું નરનું કુમળું ગેાસ્ત રતલ ૧, સેાજા કુમળા ખમણેલા નેાલકેાલ શેર ૧, ઘી શેર ૦॥ થી ૦॥।, કાંદા પાશેર ૧॥, નીમક તેાળેા ૧॥, તજના બે ઇંચના કટકા તેાળેા ૧, સેાજાં સુકાં મરચાં તથા આદુ દરેક તેાળેા ૦॥, લસણ તેાળેા ૦।, સેાજું ઘણું મેાટું નાળીયેર ૧.

ગેાસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વાર ધેાવું. આદુ લસણને છેાલીને છુંદવુ અથવા પાતાપર જરા જાડું વાટવુ. નાળીયેરને ખમણી અડધાંને ઘણુંજ બારીક મેંસ જેવુ પીસ્વું અને બાકીનાંમાં અડધા પાશેર ગરમ પાણીમાંથી અડધું નાખી જરા પીસી દુધ કાઢીને બાકીનું પાણી રેડી બીજી વાર એમજ પીસીને દુધ કાઢી લઇ છુછેા ફેંકી દેવેા. નેાલકેાલ ઘણેા મેાટેા હેાયતેા એક અને નાના હેાયતેા બે લઇ તેના પાદડાં કાઢી નાખી વચમા ડાંડા રહેવા દેવા અને તે આખાને છેાલી પેલા ડાંડા તરફથી છાલનેા થેાડેા ભાગ રહેવા દઇ ડાંડા પકડીને કેાહેાળું ખમણવાની ખમણીથી નેાલકેાલને ખમણી પેાયાંમાં નાખી સેાજા ધેાઇ બધું પાણી નીપરાવા દઇ ઉપલાં વજને લેવા. પછી કાંદાને છેાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇભરેલા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં ફીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વઘારી પીસેલું નાળીયેર ભેળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તે ફીકા લાલ રંગનુ થાયને ગેાસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નેાલકેાલ મેળવી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નેાલકેાલ ફીકા બદામી રંગના થાયને દેાઢ શેર પાણી રેડી તજના કટકા તથા આખાં મરચાં અને તીખું પસંદ હેાયતેા

મરચાંના કટકા કરીને નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થઇ બધું પાણી સુકાય ત્યારે નાળીયેરનું દુધ મેળી પુરતા ઈંગાર પર રાખવું અને તે બળીને ઘી છુટું પડવા માડેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડે અને ઢીળું જેવુ હોય ત્યારે ઉતારવું, સુકુ કરવું નહી. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી ·ર એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંની સારી ૯. .

હોલીના હારડા.

હારડાનાં જેટલાં નાનાં મોટાં ચાકરાં બનાવવાં હોય તેટલાં લાંબાં અને સાંકડાં બેઉ પોરદુ ઉપર એક સરખી તરેહ કોતરેલાં પાટીયાં આવેછે તેવાં દસ બાર પાટીયાં લઇ એકેકને અથડાવી ગોઠવીને તેને બેઉ નાકેથી બધાં પાટીયાંમાં આરપાર છેડ પાડી તેમાં ડ.ચકાં સાથનો એક લોઢાંનો સલીયો પોસી તેને બીજે છેડે લોઢાંની ચાકી ફેરવી લીધેલી હોયછે તેથી બધાં પાટીયાં એકેક સાથે ચપટ અથડેલાં રહેછે, તેવાં પાટીયાં તૈયાર કરી તેમાં તરેહ કોતરેલી હોયછે તેની એક બોરદુપરથી થોડા થોડા ખાંચા રહેછે તેમાં જરા જરા પાણી રેડીને ભીનવ્યા કરવું. પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં ખાંડની પોચી ગોળી પડતો શીરો બનાવવા આએ વીવીધ વાંનીમાં છાપેલુંછે તેવો શીરો કરવો અને લાકડાંના હાથાવાળો ધારનો મોટો કાંસીયો આવેછે તેમાં એ શીરો નામી લાકડીના નાના ટુકડાથી શીરાને થોડીવાર ઘુંટવો અને શીરો સફેદ થાયને સોજાં સુતરના બેઉ બોરદુપર થોડા છેડા બાહેર રહે તેમ મુકીને પછી કાંસીયાની ધારે એ રસ્તેથી ખાંચાઓમાં શીરો પુરવો, જેમ કરતાં પાટીયાંની બાહેર શીરો વળગી જાયછે તેને તવાથા વડે ઘસીને કાઢી નાખવો. તે પછી થોડી વારે પેલા સળીયાની ચાકી કાઢીને સળીયાને ખેંચીને બધાં પાટીયાં છુટાં પાડી અંદર બંધાયલાં ચાકરાંના હારડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કાઢી લેવા. એ હારડા બનાવવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાટીયાં હારડા બનાવનાર પાશેથી તૈયાર મળી શકશે.

સમાપ્ત.